

## 弁当と日本文化

著者	ロドリゲス デル アリサル, マリア
会議概要（会議名，開催地，会期，主催者等）	会議名：日文研フォーラム，開催地：国際交流基金京都支部，会期：1997年3月18日，主催者：国際日本文化研究センター
ページ	1-90
発行年	2001-10-15
その他の言語のタイトル	Bento (lunch box) and Japanese culture
シリーズ	日文研フォーラム ； 94
URL	<a href="http://doi.org/10.15055/00005707">http://doi.org/10.15055/00005707</a>

第94回 日文研フォーラム



# 弁当と日本文化

Bento (Lunch Box) and Japanese Culture



マリア・ロドリゲス・デル・アリサル

Maria RODRIGUEZ DEL ALISAL

---

国際日本文化研究センター





日文研フォーラムは、国際日本文化研究センターの創設にあたり、一九八七年に開設された事業の一つであります。その主な目的は海外の日本研究者と日本の研究者との交流を促進することにあります。

研究という人間の営みは、フォーマルな活動のみで成り立っているわけではなく、たまたま顔を出した会や、お茶を飲みながらの議論や情報交換などが貴重な契機になることがしばしばあります。このフォーラムはそのような契機を生み出すことを願い、様々な研究者が自由なテーマで話が出来るように、文字どおりインフォーマルな「広場」を提供しようとするものです。

このフォーラムの報告書の公刊を機として、皆様の日文研フォーラムへのご理解が深まりますことを祈念いたしております。

国際日本文化研究センター

所長 山折 哲雄



● テーマ ●

# 弁当と日本文化

**Bento (Lunch Box) and Japanese Culture**

● 発表者 ●

マリア・ロドリゲス・デル・アリサル

Maria RODRIGUEZ DEL ALISAL

スペイン・マドリード国立外国語学校助教授／日本学研究所所長

Assistant Professor, Madrid Official School of Languages /

Director, Instituto de Japanologia, Spain



1997年3月18日 (火)

## 発表者紹介

マリア・ロドリゲス・デル・アリサル

Maria Rodriguez del Alisal

スペイン・マドリッド国立外国語学校助教授／日本学研究所所長

Assistant Professor, Madrid Official School of Languages /

Director, Instituto de Japanologia, Spain

## 学 歴

- 1977年 6月 マドリッド・コンプルテンセ大学社会学部卒業  
1978年 10月 日本文部省の奨学金により慶応義塾大学社会学部の研究生となる  
1985年 6月 マドリッド・コンプルテンセ大学社会学部博士課程修了  
1987年 3月 慶応義塾大学社会学部社会学科宮家準ゼミにて宗教社会学博士課程修了  
1990年 7月 国際交流基金日本語国際センター海外日本語教師短期研修修了

## 職 歴

- 1981年 10月～1987年 3月 慶応義塾大学スペイン語講師  
1983年 4月～1987年 3月 聖心女子大学スペイン語講師  
1989年 10月～1990年 9月 スペイン文部省国立外国語学校日本語科日本語講師  
1990年 10月～ 同上 日本語科助教授、現在に至る

## 主な業績

- 1990年 7月 Instituto de Japanologia スペイン日本学研究所を創立  
1992年 7月 スペイン日本学会創立  
1996年 5月 日本学研究所主催 第5回シンポジウム開催  
2000年 10月 日本学会主催 第6回カンファレンス開催

## 主な著書・論文

- 1983年 「スペインの火と水の祭り」(まつり文化史の会 第12号)  
1985年 4月～ 「おかぐら」「修験道」「明治時代の教育」「宅急便と日本社会変化」  
1986年 10月 「日本人のスマイルとその文化」「ボランティア活動と日本人」(PHP)  
1987年 「吉野の蛙とび」宮家準編『山の祭りと芸能』(平河出版 東京)  
「文化と祭り」『民俗学会雑誌』(東京)  
1988年 「言葉と日本の社会変化-甘えについて」(Ediciones do Castm)  
1992年 *Japanese in America* (Co-writer with Toshio Yanagida) (Ed.MAPFRE,Madrid)  
1997年 「弁当と日本文化」(第94回日文研フォーラム 京都)  
2000年 The Sea as a Key element in the Pilgrimage of Santiago de Compostela and Kumano Moude. *A comparative approach*. (Seventh Congress of the Spanish Association for Japanese Studies, Sevilla, October 2000.) Forthcoming  
*Japanese Lunch Boxes: From convenient Snack to the Convenience Store*. (In Consumption and Material Culture In Contemporary Japan, Michael Ashkenazi & John Clammer, eds. Kegan Paul)

## 目次

### 序

### 第一部 日本における弁当の歴史

- 1 弁当の起源 — 古代および中世 ..... 5
- 2 弁当 — その種類、名称と定義 ..... 9
  - (1) 中身による分類と名称 ..... 10
  - (2) 行事・購入場所等による分類と名称 ..... 13
  - (3) 容器の種類と名称 ..... 16
  - (4) 弁当とことわざ ..... 21

### 第二部 弁当と現代日本社会

- 1 弁当の発展 ..... 23
- 2 弁当の使用状況 — 幼稚園児から会社員まで ..... 29
- 3 弁当の普及 ..... 55
  - (1) 学校給食と〇一五七事件 ..... 55
  - (2) 弁当と国際化 — 外国からの影響 ..... 58
    - 在外日本人と弁当、日本在住外国人用の弁当 ..... 58
- 4 弁当の新しい用途 ..... 70
- 5 マーケティング戦略 — デパートとコンビニ弁当 ..... 80
- 6 結論 ..... 85



## 序

この論文では、弁当の機能と用途について述べ、更に、日本文化でのその意義について考えてみたいと思います。

日本では、弁当は昔から広く使用されてきました。今では日本人の生活様式はすっかり近代化、西欧化されています。それにもかかわらずこのような食様式が、そして容器が、なぜ、どのようにして今日まで絶えることなく引き継がれてきたのか、ということに私は強い関心を抱いています。この論文で私は、弁当箱がどのようにして新しい価値水準、一つの象徴にまで達したかを、個人的意識および国家意識を中心に、社会的な相互作用やグループ意識について述べながら、検討してみたいと思います。

言うまでもなく、弁当箱は大抵の国で昔から使用されてきています。これを旅行に持っていく国もあるでしょうし、毎日の仕事に持参する国もあるでしょう。弁当は本来このような実用的な目的で生まれたもので、現在でもほとんどの国で学校の昼食かピクニックに限られており、日常の社会生活で見えることはまずありません。ところが日本では、学校に持っていく弁当箱も大きく変わってきていますし、レストランでさえ弁当箱を特別メニューの贅沢な容器として使っているのです。



箱に関しては、日本には長い伝統があります。これは食器として、また食物の保存容器として、広く用いられてきました(The Illustrated Encyclopedia of Japan, 1933, p.118)。奈良時代すでに、便利で美的見地からも価値のある箱がありました。そのいくつかは今でも正倉院の宝物として残っています。

このように長い伝統をもっている日本の弁当箱は、その歴史の中で、形状・外観においても、象徴としての面、表にでない種々の価値の面でも、それぞれの時代にあわせて変身してきました。現在のようにマクドナルドやスパゲッティの洪水の中にあっても、日本の弁当箱は社会的ステータスと名声を維持し、しっかりと生き残っているのです。それどころか、スパゲッティやハンバーガーでさえ、その中身として取り込んでしまっています。

他の日用品同様、弁当箱も用途・目的にあわせて形状、外観、サイズ、色などを変えて作られています。現在その資料として一番多く使われているのはプラスチックですけれども、伝統的な形のものや、一昔前のアルミの弁当箱などもリバイバルしています。もっとも形は現代風の新しいものに、品質もずっと良いものになっていますけれども。若い人は今でもプラスチックの明るい色の物を好みますが、成人や中高年それに若いＯ＼＼たちは、いわば伝統の再発見といったところでしょうか、このような新しい感覚を盛

り込んだレトロなスタイルのものに戻ってきています。

日本のレストランでみかける弁当や弁当箱は、お客を殿様か大名、貴族あるいは富裕な商人になったような気分にくれます。弁当が運よく手に入ったとしても、中身はご飯と梅干しだけだった時代、玄米と麦のご飯しか入っていないために弁当の中身をおくして食べなければならなかった時代は、もう昔のことになってしまいました。以前は、お弁当を持ってこれないために昼御飯の時間に「消えて」しまう人が決まって何人かいたものでした。皮肉なことに、現在では多くのOLが「体型を保つために」弁当を食べています。弁当は今では、簡単に低カロリーのものでもデラックス・メニューのものでも自由自在になっているからです。

日本史や、現在の日本人の生活、社会の変化などを学ぶ場合に、弁当文化の研究は非常に有益です。日本人にとって、弁当箱は「グループ意識を失わずに自己を表出できる方法」ではないかと私は考えます。人々にとって、これは他人とのつながりを強調しながら、しかも自分のアイデンティティを主張できるチャンスなのです。それでもやはり、人々は弁当によって自分が所属するグループの中での自分の役割と位置を意識させられます。豊かで洗練された食文化から生まれた道具である弁当箱は、社交の有用な歯車として働きます。そして最後に、弁当箱を通じて、日本社会、日本文化の中に「遊び心」

がどのように育ってきたのかを知ることができます。この「遊び心」は、長い間戦争や国際紛争、国内の動乱などに苦しんだ後で、日本人がいま満喫している平和と大きな関連があります。

私は、いたるところにレストランやカフェテリアのある今の日本で、なぜ弁当箱がこんなに人気があるのか、その理由も分析したいと思っています。そしてまた弁当箱が、その資材、サイズ、色などの点でなぜこのように大きく変わったのか、なぜ弁当を特集した雑誌が毎年こんなに沢山出版されるのか、なぜほとんどの婦人雑誌がさまざまな形で弁当の作り方をのせているのかを分析してみたいと思っています。

## 第一部 日本における弁当の歴史

まず最初に、弁当とその古い用語である面桶（めんつう）という言葉の起源について述べます。次に、箱の外観とその中身は密接な関連があると思われるので、中身についてでも述べたいと思います。

## 1 弁当の起源 — 古代および中世

最初に弁当箱として使用された容器は、竹皮、熊笹の葉、木の葉などだったに相違ありません。これらは通気が良く食物の保存にとてもよく適しています。特に竹皮や熊笹の葉は殺菌力も高いと考えられています。初期のこのような包装用品は次第に箱に変わって行きました。その箱も最初は柳の枝や木で作ったもので、たいてい使い捨てでした。ラッピングの点でも、日本には非常に豊かな文化を育ててきた歴史があるのです (Joy Hendry, 1989, 1993)。

『外国人のためのお弁当』(伊藤みどり編、一九六六)という本によれば、戸外で食べる昼食については、すでにかなり古い時代の日本文学にみることができます。奈良時代の『古事記』では、倭建命が東日本を征伐した折り、足柄の坂本の野で昼食の御粮(みかれひ)を食べているとき、土地の神が白い鹿に身を変えて現れました。そこで倭建命は御粮と一緒に食べていた蒜をその鹿(土地の神)の目に投げつけて、殺しました。

御粮とは乾飯(かれいひ)を約した言葉ですが、干して固くした旅行に携帯する食物です。古代の弁当はこの種の乾燥米だったと考えることができます。この御粮という言葉は、干飯(ほしいひ)とも呼ばれていました。干飯は今でもあり、私も入手すること

ができました。現代のものは湯をかけるだけで数秒もすれば食べることができます。しかし古代のものはもっと固かったようで、旅人はしばらくの間口に含んでほとびさせてから、食べていました。これはもう少し後の時代には乾燥させてあるかそうでないかで、干飯（ほしいひ）または糧、糧（かりて）と呼ばれるようになります。そしてまた時が経つにつれて、中身が乾飯（かれいひ）、それを入れる容器がかれひけと呼ばれるようになりました。そして平安時代の初めには、かれひけという語は破子（わりご）と変わり、容器のみを指すようになりました。江戸時代の有名な学者小山田与清は「一五七三年から一五九二年の間に、破子は弁当とよばれるようになった」と言っています（伊藤、前掲書、一七ページ）。中身については、にぎりめしなどの語が早くも平安時代の文献にみることができ<sup>1</sup>ます。後になって、にぎりめしはおむすびとも呼ばれるようになり、芯に梅干し以外のもの、特にかつおぶしなどが入れられるようになりました。

しかし、弁当そして特に弁当箱の発展には長い歴史があります。一五九一年、『多聞院日記』に「一揃いの塗り箱の蓋の裏には箸を三組とりつけてあつて、各段には数人分のご馳走が入っている」という描写がでています。この箱はおそらく現在重箱と呼ばれている物でしょう。当時は重箱という名称はありませんでしたけれども、上流階級や富裕な人々がよく使っていました。一方、もっと下のクラスの人々は、一人分の食物を木の

葉、布切れ、網などに包んでいました。古い形の弁当箱の一つに、先にのべた破子があります。これが多分内部に仕切のついた容器の始まりではないかと思われます。これは薄い板でできており、食べた後は捨てていました。現在でも、使い捨ての箸にこれと似たような「割り箸」という言葉が使われています。この箸は、使う前に割って二本にします。

破子と割り箸は漢字は違いますが、どちらも「分ける」「割る」「破る」という意味でしたがって共通の性格を持っています。破子は少なくとも二つの同じ大きさの部分に分けることができます。破子という言葉には「使い捨てできる容器」という意味と「いくつかの部分に分けることのできる容器」という二つの意味がありますし、また、ある時期には「米」および／あるいは「食事」という意味もありました。このように破子は、違った食物（ご飯と魚、肉、野菜などの総菜）を分けて入れられるように仕切のついた最初の容器と言えます。その次に現れたのが面桶です。これは一種のお椀ですが、個人用の箱に更にアイディアを加えたもので、自分の分だけを運べるように蓋がついており、現在の弁当箱の始祖ともなりました。

面桶は丸い形の、仏教の僧侶が使うお椀に似ていました。僧が寺に入るときには、あらゆる私物を捨てて来なければなりませんでしたが、自分専用のお椀だけは持ってくる

ことを許されたのです。これは修行中、皿として、また水やお茶を飲む茶碗として、あるいは食事時の食器として用いられました。個人的な親密さも私物を持つことも許されない社会にあつて、僧侶が個人用として所持するのを許されたたった一つのものでした。食事用の食器です。弁当箱に対する日本人の態度はこのような状況と関連があるのではないかと、筆者は考えます。筆者が日本に住んでいたとき「食事やお茶に使う食器は非常に個人的なものと考えられていて、だれもが自分専用の茶碗、お椀、箸を使っている」ということに気がつきました。そして、これは日本人が個を主張するための一つの方法ではないか、と思うこともありました。

ここで忘れてはならないのは、いつの時代にも数人分を入れた共同の容器が使用されてきた、ということです。古代では食事はおそらく団体行動であり、皆が同じ容器から食べていたであろうことは容易に想像できます。一四世紀以降、この共同の容器は主に特別な集まりや祝い事の際に用いられるようになりました。現代の重箱が主に行楽や人々の寄合の際に、皆がそれぞれの器に取れるように、食物を運んだり並べたりするのに用いられているのと同じです。しかし多人数の食物を運ぶ場合には、このような大きな器と共に一人分ずつ取り分けるための皿や弁当箱も用いました。大きな器には「ステータスと社会階級を示す」という目的もありました。日本文化の中では弁当箱、器、皿

の間に何の区別もありません。いずれも食物を入れて運ぶ、という目的だけでなく、食べるためにも用いられています。弁当箱はレストランでは食器として使用されていますし、ご飯茶碗に似た容器が食物を運ぶのに使われているケースもあります。これは弁当箱の社会的な使用に大きな影響を与え、弁当箱が現在まで生き残るのに大きな役割りを果たしています。

## 2 弁当 — その種類、名称と定義

『弁当箱』という本（荒川浩和、一九九〇）には、桃山時代から江戸時代にかけての弁当箱についてのデータが豊富にあげてありますが、その多くは東京国立博物館、神戸市立博物館、徳川美術館、出光美術館、早稲田大学演劇博物館など、日本の有名な博物館から集めたものです。

この本に取り上げてある弁当箱は主に大名や貴族など上流階級のもですが、種々様々の贅をこらした弁当箱の写真をのせると同時に、「弁当」の古い用語もあげて解説しています。その用語に私が辞書（広辞苑、百科事典、漢字語源辞典、字源）から拾った用語もあわせて、外出先で食べる食物、「弁当」にあたる昔の言葉をあげてみます。



古い時代には食物は大きな木の葉に包んで携帯していましたので、何と呼んでいたかははっきりとはわかりませんが、容器と中身の両方を指していたようです。しかし次にあげる最初の三つの用語はその中身、食物だけを指していました。

### (1) 中身による分類と名称

御粮（みかれひ）／干飯（ほしいひ）／かれいひ — 乾燥食物／乾燥米

「弁当」という言葉は中国語からの借用語のようにみえますが、これは日本人が作った語です。広辞苑第二版には弁当は「外出先で食事するため、器物に入れて携える食品、またその器物。転じて、外出先でとる軽食」となっています。弁当という語の語源を突き止めた人は、江戸時代の国文学者、喜多村信節（二七八三—一八五六）です（伊藤、前掲書）。現在では弁当という語は、戸外で食べる食事の中身にもそれを入れる容器にも用いられていますし、またレストランのメニューの一つとしても、給食会社の宅配サービス昼食にも使われています。

中身を指す名称で一番よく使われているものにはどんなものがあるかみてみましょう。これをみれば、日本食文化の興味深い面をいろいろと知ることができます。

おむすび弁当／にぎりめし弁当 おにぎり

あくまき

昔の携帯食の一つで、餅米を灰汁に浸けて竹皮に包んで蒸したものだ。

昔、薩摩藩が朝鮮の役に出征するときに持参したものだそうです。現在でも、鹿児島の人は五月の節句にこれを食べます。

海苔弁／海苔弁当

炊いたご飯に海苔をのせたもの。

鮭弁当

ご飯と焼いた塩鮭の弁当。

松茸弁当

松茸という高価で香り高いキノコを炊き込んだご飯。秋の風物の一つ。

日の丸弁当

白米の真ん中に梅干しをのせて、日本の国旗のようにみえる弁当。第二次大戦中は、戦場で戦っている兵士を慰むため、週に一回はこれを職場や学校に持って行かねばなりません。梅干しには防腐剤の働きがありますので、食物を良い状態に保つのに役立つとも考えられています。

鰻重弁当

白いご飯にうなぎの蒲焼きをのせたもので、漆（またはその代用品）を塗った角形の弁当箱に入れます。

そば弁当

そばをいれた弁当。

いか飯弁当

イカの中にご飯をつめて炊いたもの。北日本に多い料理。

すし弁当

すしをいれた弁当。

釜飯弁当

野菜などを入れて炊いたご飯で、スペインのパエリアに似ています。

これは「釜」と呼ばれる小さな陶器の鍋で炊きあげた「飯」ということで、容器が非常に重要な意味を持っています。

愛妻弁当

妻が夫のために作る弁当で、できる限りおいしい食べ物をきれいに盛りつけて、愛情を示したものです。この場合、中身、食べ物と容器の取り合わせが非常に重要です。

鯛飯弁当

鯛（これは非常に高価です）をいれた弁当。

焼き鳥弁当

和風ローストチキンをいれた弁当。

中華弁当

ご飯と和風中華料理をいれた弁当。

ハンバーグ弁当

ご飯とハンバーグステーキをいれた弁当。

牛肉弁当

ご飯と牛肉と野菜をいれた弁当。

サンドイッチ弁当

サンドイッチの弁当。

御膳弁当

白いご飯とおかずをいれた弁当。「御膳」とは「ご飯」の尊称です。で、これは「米を主食とした弁当」という意味になります。御膳という語は最近の宅配サービスの弁当やレストランのメニューにも使わ

れています。

## (2) 行事・購入場所等による分類と名称

どのような行事、あるいは目的で使われるかによって、いくつかのカテゴリーに分けることができます。しかしいずれの場合も中身と容器は密接に関連しています。

「行楽弁当」これはスポーツの会などに持って行く弁当です。以前はこの種の弁当は季節と密接な関係がありました。今ではスポーツに関連しています。もう一つは「観劇弁当」劇場で食べる弁当です。行楽弁当と観劇弁当は見分けがたいこともあります。行楽弁当はあくまでも戸外で食べるもので、観劇弁当は劇場かスタジアムに持って行って食べるものです。容器はその行事にあつたものでなければなりません。

次にあげるのは、どちらかといつてたい行事や楽しい行楽に昔から使われてきたものの名称ですが、もつと新しいものもあげてあります。

### 花見弁当

春、桜の樹の下に集まって、花を愛でながら食べる弁当。

### 紅葉狩り弁当

秋の紅葉を見ながら皆で食べる弁当。

## 月見弁当

九月に満月を見るために集まって食べる弁当。

## 運動会弁当

学校の運動会で食べる弁当。以前は両親、友達、親戚の人などと一緒に食べていましたので、弁当箱は数人分を入れられる特別なものでした。これは新しいタイプの行楽弁当です。

次にあげるのは観劇弁当の範疇にはいるものです。

## 幕の内弁当

劇場（主に歌舞伎）の幕間に食べる弁当。しかし、現在では、レストランの定食メニューの一つとなっています。これは箱に仕切をつけて、ご飯、野菜、魚および／または肉、果物、甘いものなどを分けて盛りつけたものです。

## 顔見せ弁当

歌舞伎で新しい演目が上演されるときや、役者がデビューするときに、箱に入れて供される弁当。

## ドーム弁当

これは、初め福岡の野球場（ドーム）で供された特製弁当です。箱は野球場の形をしていて、観光客がツアーでこの野球場を訪れたときや、野球観戦のときに買いました。これは人気を呼び、日本中どここの野球

場でも売られるようになりました。そして、さらに行楽に持つていくようになると、これは行楽弁当のグループに入ると考えられるようになります。しかし、スポーツ観戦用とする限りでは、これは観劇弁当のグループに入れるべきだと、私は思います。

どのような行事、あるいは場所で食べるか、どのような形で販売されるか（家庭で作ったものでも店舗や鉄道の駅などで買ったものでもない場合）、さらに大きさなどによっても違った名前がつきます。

## 駅弁

駅や長距離列車の中で販売される弁当。これは今では「遊び」の性格をおびていますので、行楽弁当の範疇にいれてもいいでしょう。近年これはとても人気が出て、注文もできますし、年に二回デパートで行われる「駅弁まつり」で買うこともできます。（これについては後で詳しく説明します。）容器の形、中身は種々様々です。これから見ていくように、駅弁では、食物はその地方独特のものでし、その容器もお客を引きつけるように入念にデザインされ、選択されています。

## 宅配弁当

給食会社やレストランが、会社や個人宅に配達する弁当。これは昔からある「出前」（レストランのケータリング）と同じやり方ですが、「宅配」というのは非常に新しい言葉で、ケータリング会社はこのほうを好んで使います。

## 学生弁当

男子学生用の沢山はいる大きな弁当。

## どか弁

男子学生やスポーツマンがたべる大きな弁当。上記「学生弁当」によく似ています。

## （3）容器の種類と名称

さて、弁当の種類と名称についてはすでにのべましたので、今度は容器の中でよく知られているものについてのべます。容器と中身は密接な関係がありますので、時には中身と容器の両方を指し、はつきりとは区別できないものもあります。中身が変わり種類が多くなるにつれて容器にもますます多くの新しい意味、用途、名称が加まりました。容器は、主に材料、形、そして時にはその用途によってもその名称前が変わります。

## かれいけ

乾燥させた食物をいれる容器。

面桶(めんつう)

食物を一人分づつ盛って配る容器。

面桶(めんつ)

右に同じ。発音が異なるだけ。

物相／盛相(もつそう)

面桶に同じ。本来の意味は「計量して盛りつけた飯」

めんば

面桶に同じ。

輪っぱ(わっぱ)

同じく一人分をもちつける曲木で作った容器。

破子(わりこ)

蓋つきで中に仕切のついたはじめの容器。

面子(めんこ)

軍隊で兵士が携帯した個人用弁当箱。桃山時代から用いられはじめ、

明治以降も使われた。

はんこつりよう

明治以前に主に兵士が用いていたものですが、日清戦争の時にも使用されました。

飯盒(はんごう)

明治以降、大正、昭和にかけて兵士が携帯したアルミニウムの個人用容器。

櫃(ひつ)

前にのべた重箱(箱を重ねた容器)に非常に良く似ていますがこれは円形です。

食籠(じきろう)

弁当箱の別称で、「大海」(たいかい)ともよばれています。

瓣當(べんとう)

一人用。旧漢字で今では使われていません。



便當（べんとう）

上に同じですが、「べん」の漢字がちがいます。ここでは「便利」の「便」です。

弁当（べんとう）

きっちり一人分。現在使われている漢字。

籠弁当（ろうべんとう）

弁当箱の別称。

弁当袋

おにぎりを入れる特別な網袋。

網代弁当（あじろべんとう）

籠の形をしたもの。

腰弁当

腰に下げる弁当箱。身体の線に添うように曲げてあります。

印籠弁当箱

取手のついた籠の弁当箱。これは印鑑と呼ばれる日本式シールを入れる小さな袋と形が似ているために、このように呼ばれました。徳川時代には、薬を携帯する小さな袋も「印籠袋」と呼ばれ、よく用いられました。

次にあげるのは「遊び」用のもので、「行楽」「観劇」の弁当と関連しています。

茶弁／茶弁当

他の容器やお茶道具のはいった弁当用の容器で、「懷石」（茶事で供される食事）用のもの。

## 野弁当

昔、花や季節の鳥を見に行く時など、野外での食事に。また野点でも用いられましたが、今では使われていません。

## 蒸籠弁当

特製の箱の中で蒸してそのまま供されるご飯。したがって、この容器は料理道具としても食器としても使われることになります。

## 杯弁当

汁物や酒を飲むためのボールの形をしたもので、昔、戸外での特別な集まりのために使われた揃いの食器の一部でした。

## 樽（たる／だる）

円形の容器で、通常大きな宴会のために酒を運ぶのに使われます。

## 指樽（さしだる）

二つの部分に分けられる容器で、一つには酒を、もう一つには弁当を入れますが、酒だけのこともあります。結婚式など特別な集まりに用いられました。

## 外居／行器（ほかい）

円形の容器で、特別な行事や旅行、遠方に住む人へ食物の贈り物をするとき、さらに供物を供える宗教儀式などで、食物を入れて運ぶために用いられました。

## 提げ重

上と同じようなものですが、手で提げて運べるよう取手がついています。

## 重箱

箱を重ねた容器で、多くの人が集まって祝い事をする時などに用いら

重弁当

松花堂弁

船弁当

酒樽弁当

柳行李

れました。各段の箱にはそれぞれ数人分の料理を入れます。現在では、新年の正月料理を入れるのによく使われています。

重箱の形をした重ねの弁当箱ですが、中身は一人分です。

懷石料理用の中を四つに仕切った箱で、それぞれの仕切りには違った料理を入れます。主に劇場、歌舞伎などで用いられます。

漁夫が漁にでたときに船で食べる弁当。

寿司をいれる容器。寿司屋で使われています。

昔、樵が山で作業するときに持っていった弁当。この名前は、柳か竹で編んだ籠形の箱からきています。時が経つにつれて、これは戸外での行事を楽しむための器と考えられるようになりました。現在ではこの言葉は弁当箱としても使われています。最近では、これは弁当雑誌で「バスケット・ランチ」と呼ばれ、楽しいイメージのものとなっています。

#### (4) 弁当とことわざ

「弁当」という言葉は現在、「ランチボックス」「戸外に持っていくランチ」の意味で使われていますが、同時にまた、給食会社が特別な行事のときに、あるいは会社や料理のできない家庭に、毎日宅配する料理にも使われています。更にまたこれは、レストランの高価な特別メニューとしても使われています。これは中をいくつかに仕切った塗りの箱に、いろいろな料理をほんの少しずつ入れたものです（『京のお弁当（春、秋）』、納屋嘉治、淡交社、一九九三）。

私はまた、弁当に関する日本語のことわざもいくつか見つけましたので、それもみてみましょう。

#### 「弁当持ち、先に食わず」

これは「召使いは主人が食べるまで待たねばならない」という意味です。

#### 「弁当のおかずにくわんを三欠け食べると身を切ると言う」

「弁当用にたくわんを三切れつけると言うことは、身体を切れという意味になります」という意味です。このような言葉遊びによって「弁当用に三切れに切ると言うことは縁起が悪い」と言っているのです。

「弁当箱、枕にならず」

「弁当箱は枕の代わりにはならない。」という意味で、「どんな物でも用途は一つだけ、それが作られた本来の目的だけだ」と言っているのです。

「弁当は宵から」「弁当は前の夜から」

「弁当は前もって作っておいたほうがよい」という意味で、「良い結果を得たいなら、前もってよく準備しておかねばならない」と言っているのです。

これらのことわざを見れば、日本文化の中で弁当が毎日の生活と切っても切り離せない関係にあることがわかります。

## 第二部 弁当と現代日本社会

### 1 弁当の発展

日本では昔から、上流社会は洗練された高価な漆塗りの弁当箱を用い、一方、労働者、漁夫、工員、学生などは、編籠や木製（最近ではアルミやプラスチック）の簡素な物を使ってきました。ここで、日本では人前で食事することはあまり良いたしなみとは思われていなかった、ということに注意してください。貴族や武士たちは、家の外で食事する必要があるときは自分の食事を持っていくのが常でした。これは多分、他人に食物を手渡すとか、他人の作った食事を食べることから生じる「浄」「不浄」の感覚と関係があったのでしょう。

実際、弁当を大量に作るというようなことは、一五世紀になるまで見られませんでした。これが徐々に完成されたのは江戸時代後期になってからです。食材の種類が増え、食物の保存法が向上して、惣菜のメニューが増えました。茶の湯は日本食文化の発達に重要な役割を果たしました（『日本の近世』、熊倉功夫、一九九三・アエリア、一九九五年九月、一九九六年五月、一九九六年九月）。

弁当箱の種類が豊富になり洗練されていくのには、戦争と平和のどちらもが大きな役割を果たしました。その影響は、これから見るように、非常に異質のものでした。

室町時代、桃山時代は、江戸時代同様、弁当の歴史に大きな役割を果たしています。戦時には兵士たちは、安全で持ちやすい方法で自分用の食料を携帯しなければなりません。織田信長時代の安土城建設のときには、兵士や作業員の食料を運ぶのに大きな器が用いられました。後になると、戦場に食料を携帯するために兵士には個人用の容器が配られました。当時の人は一人分の食料はいわゆる「面子」に入れて、あるいは、他のアジア諸国でも見られることですが、乾燥させた食料を木の葉に包んだだけで携帯していました。鹿児島では武士や足軽が、灰汁に浸けた餅米を竹皮に包んで蒸した「あくまき」を戦場につけていったことについては、前にのべました。

豊臣秀吉の時代は、芸術的なデザイン創造に恵まれた時代でした。その頂点にくるのが茶の湯の発展とそれに伴う「茶弁」です。これは、通常特製の弁当箱（お茶を入れた容器がついているもの、また時には茶事用の料理を入れるためのもの）に入れて供されました。東京国立博物館と彦根城宝物館には、桃山時代、江戸時代に富裕な人々が使っていたこれらの美しい容器が展示されています。

江戸時代は、一般市民の自由な旅は許されていませんでしたが、参勤交代制度があり

ましたので「旅の時代」とも言えます。この制度では、大名と武士は家族の住んでいる首都江戸と自分の領地との間を定期的に旅しなければなりませんでした。このお陰で日本中を旅人が行き交い、弁当箱デザインの創造が盛んになり、弁当箱はより優雅で裝飾的なものとなりました。

このような洗練された塗りの弁当箱の発展に貢献したもう一つの要因は、歌舞伎、狂言、文楽などの演劇の振興です。こうした演劇は非常に長い時間をかけて行われますので、人々は幕間に食べる食事を持って行きました。現在でも歌舞伎では食事が出されますし、相撲でも観客は自分の弁当を持って行くか、そこで購入して取組みの合間に食べます。何しろ、相撲は朝始まって終わるのは午後六時ですから。秦恒平という作家によれば、「幕の内」という言葉は、「人々が演劇の幕間に食事をとるようになった」のより以前に、上級武士が戦場では「陣幕の中で」食事していたことからきている、ということとです（『太陽』、一九九三年、三八六号、一三九ページ）。しかし、歌舞伎や狂言でも幕間に食べる弁当は「幕の内弁当」と呼ばれました。幕が下ろされている間に食べる弁当という意味です。前に述べたように、この言葉の本来の意味は「戦場の陣幕で食べるごま塩のおにぎり」であつたように思えますが、これが後に「劇場で幕間に食べる弁当」へと発展していきました。



舞台演劇についてみますと、「長屋の花見」という落語があります。その筋書きは次の通りです。店の主人が店員たちを花見に連れて行くことにします。弁当と飲物は当然主人が用意しなければなりません。ところが主人はあまりお金を使いたくありません。そこで、酒のかわりにお茶を、卵焼のかわりにたくあんを、かまぼこのかわりに大根を出します。この癖からも、当時弁当がすでに一般的になっていたこと、そしてどのような折りにそれを準備し持つて行ったかなど、社会的慣習をみることができます。

日本が鎖国時代を経て世界にその扉を開いたとき、外国から種々の影響を受けました。明治時代には英国式の弁当箱も見られるようになりました。しかしその後植民地戦争と産業化の波が押し寄せ、材料、デザイン、中身に新しい流行がもたらされました。明治から昭和にかけては、軍隊の飯盒が広まります。これは一人分ずつを入れ、兵士が背囊につけて携帯できる便利なアルミの容器で、どんな火を用いてもすぐに暖めることができます。飯盒は昭和期を通じてずっと使用されてきましたし、今でもボークスカウトではこれに似たものを使っています。

この間にも、富裕な家庭では優雅な漆塗りの箱が使われていました。一八六八年の開国から第二次大戦まで日本は外国から種々の影響を受けましたが、博物館に所蔵されているいくつかの弁当箱にもそれが見受けられます（荒川、前掲書、二一八、二四六、二

四七ページ）。明治以降は、米国や欧州諸国にみられるような弁当箱も好まれました。現在でも日本では、バスケットに入れた弁当を「バスケット・ランチ」と呼んでいます。

日本が植民地戦争と侵略にあけくれていた歳月には、一般の人々が美しい贅沢な弁当箱を買い求めるようなチャンスはあまりありませんでした。それに入れる惣菜が手に入らなかったからです。白いご飯でさえ特別な日にしか食べられませんでしたし、それもだれでもできるわけではありませんでした。中身が貧弱になるにつれ、それを入れる箱も、デザイン、材料ともに貧弱になりました。

子供たちはお祭りや、遠足、運動会などの特別な日を待ちこがれました。このような日には弁当に卵焼きを入れてもらえたからです（卵は高価で普段は口にできない食物でした）。弁当のご飯には大麦をまぜてあることが多く、海苔をのせてあることもありましたが、おかずは梅干しだけ、というのが普通でした。

よく知られていることですが、第二次大戦の初めには、仕事場や学校に持っていく弁当は、少なくとも週一回は、「日の丸弁当」にしなければなりませんでした。これはご飯（大麦をまぜることもありましたが）の真中に梅干しをいれた弁当のことで、それがちやうど日本の国旗のようにみえたのでこう呼ばれたのです。日本で私が取材で面接したある中流上クラスの女性が私に次のようなことを語ってくれました。「祖母が私を可哀

想に思つて、だれにもわからないようにご飯の下にこっそりおかずを隠し入れてくれたものでした。もしこれがわかれるとひどい罰をうけますし、そうなると私だけでなく家族全体の恥になりますから、私はもう怖くて怖くて。でも、大好きな祖母が私のために作ってくれたお弁当を食べるのは、とても幸せでした。」

これは別に珍しいことではなかったでしょう。できさえすれば、同じ事をした人が他にもいたと私は思います。

一九四五年の敗戦以来、日本は貧しくて新しい容器どころか食物さえなかなか手に入らないほどでしたが、朝鮮戦争以降、特に東京オリンピック後は、日本は新たな繁栄と消費の時代にはいりました。

昔から「弁当」という言葉には「面桶」という言葉にはない楽しい意味あいが含まれていました。「弁当」は劇場、楽しい外出、旅行などに持つていく食べ物を入れる器で、「面桶」は、たいてい農夫、職人などが畑や職場に持つていく弁当箱を指していたからです。

「弁当」という言葉は今でも残っていますが、「面桶」という言葉はもう使われていません。上流階級の言葉であつたものが、徐々に社会の全階層に広まつていったものと思われまふ。しかしこの事実から、日々の生活のあらゆる面で「遊びの雰囲気」を追い求

める日本人の国民性について考えさせられます。この「遊び感覚」を好む傾向は弁当箱の様式、形、色だけでなく、「弁当用品」（弁当風呂敷や袋、おしほり入れ、調味料入れ、取り分け皿、使い捨て用品、ポータブルの調味料、小さなフォーク、お箸、魔法瓶等々）にもみられます。

伝統的な贅沢な箱の好きな人たちや、それを懐かしむ人たちには、本物の漆塗りあるいはイミテーションの塗りの箱で、蓋の上に花や植物を描いて季節感をだしたのもあります。また子供や学生の場合には、外国語、特に英語をふんだんに使ったものや、可愛い動物、植物、テレビの人気キャラクターなどを描いたものもあります。メーカーやデパートは次々に新しい面白いデザインのものをだしてこの傾向を助長していますし、また日本人が「初物」「変化」「季節感」といったことを好む性質をねらって、「春の弁当箱フェア」「幼稚園児の弁当箱特別セール」「花見用弁当箱の特別セール」といった催し物も行っています。

## 2 弁当の使用状況 — 幼稚園児から会社員まで

前に述べたように、日本では数多くの雑誌が、学童の毎日の弁当から正月の特別なも

のまで、種々の用途、催しのための美しくて栄養のあるおいしい惣菜料理の作り方をのせています。そのどれかの弁当特集を見れば、今の弁当の傾向と様式を知ることが出来ます。そこでまず手始めに、手近に買える雑誌で弁当を特集しているものがどれくらいあるか調べてみました。

一九九八年、大阪阿倍野のあべの書店に行き、弁当を特集している雑誌がその時点で一体どのくらいあるか調べてみました。タイトルに「お弁当」という言葉がはいった記事を扱っているのが三八一種、その他に「弁当」という語の含まれているものが九三種ありました。これはたった一軒のデータですので、別の書店ではまた数字が違ってくると思いますが、それでもサンプルとしては役に立つと思います。

このような弁当の作り方をのせた雑誌の洪水の中から、いま私は『主婦と生活』の一九九二年一〇月号をここに持ってきています。もう今では絶版でしょうが、そのタイトルは「素敵な料理」というものです。その一六ページで、ある女性が「本当に良い弁当は四色四味でなければなりません。そして見た目にもきれいでなければなりません。」と言っています。また三四ページでは別の女性が次のように言っています。「勿論、健康によくて栄養のバランスのとれた弁当を作るのに心を砕いていますが、私にとって一番大事なのは色の取り合わせです。勝負は子供の目で決まりますから。」

日本の保育所の研究をしたLois Peakによれば、ある保育所で、園長が母親や先生たちを前に弁当について話をしたそうです。その目的は「弁当が子供たちの教育、躾けにとつてどんなに大事か」を母親たちに伝えることでした。毎朝手間暇かけて良い弁当を作ることで、母親は自分の愛情を子供たちに伝えます。園長は次のように話しました。「母親が毎朝少し早く起きて子供のために何かしてやれるのは学校にあがるまでのことです。学校に入つてしまえば給食です。昨夜の残り物とか大人の弁当の余りなどでなく、子供のために特別に作る、ということも大事です。家庭では母親は、父親や大きな子供の好きなものを作ります。お弁当はその子のためだけに何か特別なことをしてやれる、そして食欲をだせるようにしてやるチャンスなのです。私たちは母親たちに三、四種の料理とご飯、果物をいれた小さな弁当を作ってもらいました。味つけは子供好みでなければなりません、たいていの子供たちはどんな料理でも甘い味つけを好みます。また、栄養価が高くて子供の好きな料理で、色どりがきれいで見た目も可愛くなければなりません。昼食時に子供が弁当箱の蓋をとったときに、母親の愛情が箱から飛び出してくるようなものでなければなりません。こどもたちが『これはボクのお母さんがボクのためだけに作ってくれたもの』と思うようなものでなければなりません」(Lois Peak, 1991, pp.59-60)

したがって、弁当は学校活動や子供たちの生活と密接に関連しています。しかしここで、子供だけでなく母親の社会化という点でも、弁当が大きな役割を果たしていることを指摘しておく必要があるでしょう。

子供たちが幼稚園や保育所に入ったときから、母親たちは種々の活動に参加することを求められます。例えば、子供をきちんとした身なりで時間におくれないように登校、登園させること、学校や園と家庭の円滑なつながり手となること、給食のない場合には（小学校はどこでも給食があります）毎日おいしくて栄養のある弁当を作って持参させること、などです。

このように学校弁当は就学前から始まりますが、これには重要な象徴的な意味があります。母親たちは急いで弁当の作り方を書いた雑誌や本を買い、他の母親と意見交換をし、小学校に入ってから、教えて欲しいという母親があれば教えてあげます。

弁当は母親と子供の絆を、さらに家庭と学校の絆をも深めます。弁当を作りながら母親は子供のことを思い、食べやすくきれいで、栄養があつておいしい弁当を作ります。八〇年代の終わりに私が日本に住んでいたとき、人気の高い子供向けテレビ番組の歌に次のようながありました。「これくらいのお弁当箱に・・・」という歌で始まり、弁当によく使われる料理とその作り方を説明します。幼稚園児はほとんどこのテレビ番組

を見ていましたし、母親たちはまだ幼稚園にも行かない幼児にもこれを見せていました。若い母親たちは「弁当作りの儀式」を通じて社会に出ていき、「若い母親のグループ」のメンバーとして自分のアイデンティティを獲得します。そして子供たちもまた、クラスメートたちと弁当と一緒に食えることによって、外の世界の真のメンバーとなります。したがって弁当は、家と外の境界を示す一つの道具ともなるのです。

特に学校に入ってから初めの数ヶ月間、毎月の母親の集まりで、繰り返し、それも長時間話題となるのは弁当の正しい作り方で、時には一時間の集まりの三〇分以上にわたることもあります。この話合いは別に、西欧的な意味での栄養の原則についての論議でもありませんし、りんごでウサギを作るとか人参で花を作るとかいったような料理技術の話でもありません。話題の中心は主に、食物のつめ方や包み方、学校や家庭でどのような食卓マナーを教えたらいいか、卵やスパゲッティ、それに握ってないご飯は食べにくいので入れてはいけない、床に落とした食物はテーブルでなく箱の蓋に入れるべき、などなことです。(Lois Peak, 1991, p.60)

Peakは、自分が研究調査を行った幼稚園で子供たちが弁当を食べる前にピアノにあわ



せて先生と一緒に歌っていた歌を紹介しています。子供たちはお弁当の時間が来たことを喜びながら、楽しみに「お弁当に入っているものは全部おいしくいただきます」と歌っていました。(Lois Peak, 1991, p.91)

前に述べたように、公立の小学校ではすべて給食（学校で用意するみんな同じ昼食）です。これには昼食だけでなくミルクも含まれます。公立の小学校が給食をはじめた根本的な理由は児童間の食物の差を避けるためでした。中には学校に弁当を持って来ることのできない子供さえいたからです。しかし家から弁当を持ってきたという生徒もいるため、数年前から家庭の弁当か給食会社のものか、いずれかを選ばせる小学校もできました。そして一九九六年にはこの傾向が急速にひろまりました。ただし、その理由はちがいます。

外国人の母親たちが子供を日本人の学校にいれる場合、そうでなくてもいろいろな苦労があるのに、弁当も作ってやらねばなりません (Lois Peak, 1991, p.60)。私自身も、横浜の国際学校に問い合わせてこの間の事情を知ることができました。日本人の母親を持つ子供たちは、別に問題もなくおいしそうなお弁当を可愛らしい箱に入れて持ってきて、それを食べます。しかし両親が外国人の場合、あるいは国際結婚で母親が日本人でない子供たちは、たいていアルミホイルに包んだだけのものや、金属の大きなランチボ

ックスに入れたものを持ってきます。中身はサンドイッチとジュースを分けもしないで一緒に入れたもので、特別その子のために料理したものではありません。一九九六（九七年の学期に、ある外国人の子供がほとんど毎日弁当に手をつけずに残すようになりました。先生がその理由を尋ねると、その生徒は「ハムは大嫌いなのに、お母さんがほとんど毎日ハムサンドをもたせるの」と答えました。「お母さんは君がハムを嫌いなことを知っているの？」と先生が聞くと、その生徒は「もちろん。でもお母さんは、好き嫌いをせずに何でも食べられるようにならなくてはいいけません、と言うの」と答えました。

これを見ると、学校側と、文化背景の異なる母親側との間の要望と期待の食い違いがわかります。外国人の母親たちは子供が好き嫌いがなくなるよう、特に、嫌いなものを食べられるように、躰けに努力しています。それに反して日本人の母親たちは、子供たちが喜び、その食欲を増すような可愛い弁当を作るよう、学校から指導されているのです。

日本では多分いまこのような状況でしょう。しかし筆者が面接した日本人インフォーマント（被調査者）で年輩の人たちは、「私たちの母親は食べようが食べまいがあまり心配しませんでした。それよりも十分な食物を得られるかどうかのほうが気がかりでし

た。時には兄弟で争ったり、弟や妹が特別な料理を貰っているのを見ると不平を言ったりしました」と言っています。当時は母親の作った弁当は美しくもなく、ただ米、麦、豆、さつまいもなどを混ぜたもので、特別な時だけ魚や卵がつけました。日本でも地域や家庭によつて大きく異なっていたでしょうが、第二次大戦前には学校から帰つて家で昨夜の残り物を食べる子供もいました。遠くて食べに帰れない子供たちは弁当をもってきました。弁当箱はアルマイトで蓋がきつちりとは閉まらないので、食べ物もれて教科書やノートを汚すこともありました。冬になると、子供たちは弁当を教室のストーブの上に乗せて暖めたものでした。

公立学校の中ではおつゆを出すところもありました。その理由は多分、どの子も弁当を持つてこれられるとは限らなかったからでしょう。おつゆの給食は、戦後にもみられしました。五〇年代にはおつゆの代わりに戦後アメリカから日本に送られてきた粉ミルクになりましたが、これは大変嫌われました。東京出身のある小学校の先生が筆者に語ってくれたところによれば、終戦直後から五〇年代半ばまで、弁当を持つてこれない生徒のために、ほとんど毎日三、四個の弁当を用意しなければならなかったそうです。生徒数三〇人のクラスで昼食時に食べる物のない生徒が七、八人ほどいて、先生たちはそのような生徒たちに食物を与えていたそうです。

前に述べたように、第二次大戦が始まった頃はまだ食料は不足していませんでしたが、戦場の兵士を偲ぶため、出先で食べる弁当は週に一度は日の丸弁当にしなければなりませんでした。経済情勢が悪化し米が手に入らなくなると、人々はアルマイトの弁当箱に入れる食物の入手に頭を悩ますようになりました。食べることは容易ではありませんでした。この間の事情は野坂昭如の有名な小説『火垂るの墓』（これは後に宮崎駿がアニメ映画にしました）を読めばよくわかります。

戦争の終わり頃から直後にかけては、多分中に入れる食料が手に入らなかったからでしょうが、新しい弁当箱は出てきませんでした。戦後は東京や大阪のような大都市では、一匹の鰯のために喧嘩や殺し合いさえ起こりかねない状態だったのです。

日本の教育制度では、給食があつて学校が用意した昼食を揃って食べるのは公立学校だけです。ということは、幼稚園や私立学校に通っている子供たちはみな弁当を持っていく、ということになります。小中学校生徒の六〇%と公立高校の学生は毎日弁当を食べています。このように公立の小学校では給食があるので、公立学校に通っている小学生が弁当箱を使うのはピクニックや運動会など、特別な学校行事のときだけです。私立の小学校では事情が異なり、弁当が広く使われています。

外観の美しさも重要な地位を占めています。ダイエットも大事で、多くの弁当雑誌

は選択が正しく行えるよう、カロリー数を示しています。（同じことは給食会社や弁当販売店についても言えます。たいていの所が各メニューにカロリーを表示しています。）ダイエットと弁当箱については、あとでもっと詳しく述べます。

今日の弁当ブームで弁当箱の創造性も盛んになってきています。デパートは、可愛い、お洒落な、変わった、そしてオリジナルな、種々の弁当箱に大きな売場をとって展示しています。その多くは少女むけです。女の子の鞆にうまくおさまる二段になった長く細い箱が今大流行です。たいていは電子レンジで加熱できるもので、色も飾りもソフトで上品です。一番新しいのは真空タイプのもので蓋が二つついています。下の蓋にはボタンがついていて、それを押すと自動的に真空パックに変わり、冷凍しなくとも食物の長期保存（二四時間）が可能になり、風味も味も保てます。この手の弁当箱については、後で特にOLとの関連で考えてみます。

一九九四年三月東京で行ったアンケート調査によれば、都心のビルで働くOLの七五％が自分で弁当を作り、それを自分のデスクで食べているそうです（『朝日新聞』、一九九七年七月二四日）。調査対象となった女性たちの年齢層は二五～三七歳です。たいていの人が「弁当ならバランスのとれた健康な食事ができる」と言っています。また、時間やお金も節約できます。昼食時には安いレストランは長い行列になることもありま

すから。多くの人がお金の点を強調しています。自分で弁当を作れば月に二万円（二〇〇米ドル）ほどの節約になりますが、これは月あたりの収入が一五万円（二五〇〇米ドル）の〇Lにとってはちよつとした金額で、衣類、レジャー、旅行、化粧品、美容院などにあてることのできる大事なお金です。ダイエツトも弁当持参の重要な理由の一つです。現在販売されている弁当箱の中で主に若い女性がい求めるのは、中に仕切がついていて一定の量のご飯しかはいらない、したがって体型を保つのによい弁当箱です。三角のおむすびが二つしかはいらない三角形の容器も流行っています。（「儉約もダイエツトも楽しんで」『朝日新聞』、一九九八年三月二〇日）

前にのべた真空の弁当箱は一九九三年、カタログによる直接販売（単価二千元）で売られましたが大変な人気で、似たようなものがデパートで一五〇〇〜二〇〇〇円で売られるようになりました。もう一つ普通のタイプのもので〇Lがよく使っている弁当箱は、昔ながらの模様がついた塗りのもの（本物の漆ではない）で、昔の「曲げ物」や「縮物（わげもの）」を真似たもののさえ使われています。古い形の弁当箱（主に江戸時代のもの模倣）を買い求めるのも流行していますが、このような古い形のものはいつの時代でも大事にされてきました。私のインフォーマントの一人で五〇歳代の女性が次のような話をしてくれました。「高校時代には授業中は弁当箱をロッカーにしまって

いました。ところがある日、私のロッカーが壊されていて弁当箱が消えていました。その日昼食抜きになることは大して気になりませんでした。大好きな弁当箱がなくなっただけはショックでした。それは塗りの古風なもので、だれもがアルミの弁当箱を使わざるを得なかった時代には非常に珍しいものでした。」筆者もデパートの特別売場で似たような弁当箱を見つけました。そしてそこで、主に若い女性がそれを買うということをお教えてもらったのです。

一九九三年、一九九四年、一九九六年に筆者自身が訪れて質問した近鉄デパートの弁当箱売場によれば、自分用あるいは人に頼まれて弁当箱を買いにくる人の95%が女性で、多くの主婦が友人（男女）や親戚の子供たちへの贈り物に買っている、ということでした。このように、この市場は完全に女性指向です。男性が弁当箱を使わないわけではありませんが、それを買ってくるのはたいてい女性の家族や友人なのです。これは多分、日本の社会ではほとんどの女性が母性的に振る舞いますし、食事は特に母親らしいことの一つだからでしょう。女性は、毎日の生活の中でこのような面ですべての世話をみるよう期待されています（Dorine K. 近藤、一九九〇）。大きなデパートの弁当箱売場に行くと、沢山の弁当箱を見ることが出来ます。弁当箱売場は普通、子供用、大人用、それに有名なアニメや漫画のキャラクターを描いた「キャラクターもの」の三つのセク

シヨンに分けられています。プラスチック製や木製（柳、杉、檜製のものさえあります）のもの、塗りのもの、柳の小枝などを編んだ籠、アルミ製のもの（一時はこれが流行っていました）、最近では電子レンジで使えるもの、真空のもの、カレーやビーフシチューなど暖かい食物を入れるもの、等々です。

新しい弁当箱を買う時期、新しいデザインのもものが展示されるのは春、三〜四月です。この時期には学校の新学期が始まりますし、会社には新入社員が入ります。そして新入生や新入社員は、新しい学生生活、社会人としてのスタートに必要なものを買います。

学校を卒業して新入社員として会社に入るのは春ですが、いわゆる「青田刈り」で、採用はほとんどが前年末までに決まっています。このように実際に卒業・入社する時よりも数ヶ月も前に就職が決まっていますので、新生活に必要なものは三月前に買い求める事ができます。弁当箱もその一つです。前にも述べたように、日本社会では何事であれ「事始め」は非常に重要だと考えられています。

親にとっては、小学校にはいるピッカピカの一年生には最上のもものがふさわしいのです。そこでデパートは、子供たちの新しい身分の象徴である新しい弁当箱を選ぶために、続々とやってくる母親たちを歓迎します。それまで幼稚園で使っていた古い小さな弁当



箱は台所か食器棚の隅に忘れ去られています。中学や高校に通っている生徒たちも、このチャンスとばかりに新しい流行の弁当箱に買い替えます。多分、成長して食べる量が増えて今使っているのでは小さすぎるようになったということでしょうか、あるいは、新しいものと素敵なのが流行しているというだけのことでしょうか。このような新入生でない子供たちの多くは、新学期のお祝いとして、学校や職場でママの味を楽しめる弁当箱をもらいます。

入学は子供の通過儀礼の一つです。子供たちは、親密で甘えられる家族とは異なる新しいグループの一員となり、その中で全く新しい役割を果たすことを求められます。これまでより責任が重くなり、このような状況は将来のために非常に有意義なのだと教えられます。これは、子供たちがつと高いステータスに到達したこと、大人の段階に一步近づいたことの印なのです(Merry White, 1933, pp.77-78)。

日本の学校は子供たちの私生活にも強く干渉します。学校の校則の中に、衣類、校外での社会生活、食習慣に関するものがどれくらいあるかを調べなければなりません。学校の職員は低学年の生徒の弁当箱の中を覗いて、母親の世話が届いているかどうかを知りたがります。そして定期的に行われるPTAの集会で、もっと変化に富んだ食品を、もっとよい惣菜を、子供が肥らないよう量を減らして、などと強調します。あるPTA

の会合で、その校長が「この頃のお弁当はお袋の味になりましたね」と言って、母親の配慮を求める話をしました。ここで校長は「ふくろ」の二つの意味、「袋」と「母親」をかけています。すなわち、子供の昼食に冷凍して袋につめた既製品を使っていることを皮肉って「今頃のお弁当は袋詰め味がふえている」と言っているのです。「お袋の味」というのは普通、母親の手料理の味のことを指します。しかしこの場合、校長が全く別の意味で使っているのは明らかで、子供たちにちゃんとした栄養をとらせるという母親の配慮が欠けていることを注意しているのです。母親たちは笑いながらもこの注意をよく心にとめました。

弁当の正しい作り方と、それをきちんと子供が食べるようにする躰けは、幼稚園以来の母親たちの頭痛のたねです。母親が作った弁当を食べることは子供たちの甘えの絆を強めます。ここでも母親たちは手の込んだ魅力的で色彩豊かな可愛らしい弁当を作るよう求められているのです(Lois Peak, 1991, pp.60-61)。

このことから多くのことが引き出せます。子供たちが食物のことで不満を抱き、母親たちが「どうしてもっと沢山の食物を、あるいは子供たちの望む食物を与えられないのか」を説明しなければならなかったのは、さほど遠い昔のことではなかったのに、今では事情はまるきり反対です。筆者のインフォーマントは次のように話してくれました。

「昔は母親が作ったお弁当を食べさせてほしいと願ったんだが、今は、私たちが作ったお弁当を子供が食べてくれるように一所懸命に考えるんだよね。」

入試競争が激しさを増し夜の塾に通う生徒が多くなるにつれて、弁当箱は子供の夕食を運ぶのにも用いられるようになりました。私が日本に住んでいた頃よく見かけた事です。母親たちは毎日二種類の弁当を作っていました。一つは昼食用、もう一つは夕食用です。塾に通う子供たちは、学校から帰ると服を着替え、おやつを食べ、学校の教科書を家に残して夕食用の弁当、塾用のノートを持って出かけます。塾の生徒はほとんど皆弁当を持ってきて一緒に食べていました。

筆者は東京と大阪のいくつかのデパートで「子供たちが塾に持っていく弁当で一番よく売られているのはどれですか？」と尋ねたところ、ほとんどの店員が「食物を暖かいまま食べられるポット・タイプですね」と答えました。日本では、昼食は冷たい食事でも気にしないようですが、夕食はそうではないようです。

弁当にする理由としては、健康、ダイエットおよび／あるいは実利的な目的の他に、何かしら神秘的な理由もあります。給食会社やレストランでは、値段の安いものから高いものまであらゆる種類の料理を提供しています。カップルがドライブに行くときは、普通女性がおいしい弁当を二人分作ります。筆者が日本滞在中に在籍した日本の大学で

調べたところでは、男性と女性が一緒にグループ旅行に参加するときでも、女性がみんなの食事を作るものと考えられていました。男性の担当は通常、車と運転ですが、時には女性が皆のために作ってくる弁当のお返しに、母親の作ったご馳走、お菓子、スナック、果物、飲み物などを持つてくることもありました。

大分県のある年輩のインフォーマントは「二、三〇年前までは、職場近くに住んでいるサラリーマンが夜遅くまで残業しなければならぬときには、妻に弁当を作って持つてこさせることもありました」と語ってくれました。近くの店に出前を頼めるのに、あるいはひとまずスナックを食べて家に帰るまで待つこともできるのに・・・それでも妻に「手作りの弁当」を持つてくるように頼むことは、妻に自分の仕事の大変さをみせ、自分たちの大黒柱としての役割を家族に再認識させる一つの方法でした。

つい先頃までは、たいいていの病院では、患者の弁当は家族が運んでくることになっていました。日本の病院は小さすぎて、特に長期入院者の場合など、給食のサービスにまでは手がまわらなかったからです。現在でも事情が完全に変わったわけではありません。豊かになって、たいいていの病院では別の事情が生まれました。筆者が東京広尾の日赤病院で娘を出産したとき、ここは一流の病院でバランスの取れた食事が出されていましたが、ここでも、友情や愛情の証として患者に弁当をもつてくるケースを数多く見かけました。

もちろん持つてくるのはいつも女性で、親戚や友人の説明を聞くと必ず「どうぞ召し上がって下さい。ほんの気持ちだけですから。病院の食事ってだれでも同じものなんですよ？」というようなことを言っていました。この人たちは「勿論その必要はないでしょうけれども、あなただけ「特別」と感じてもらうためにこのご馳走を作ったのです」と言いたいのです。

これは、弁当が社交的な用途にも用いられるということだけでなく、他の国同様日本でも、毎日の生活で食事に関することは、その必要がないときでさえも、女性が行うべきだと考えられていることを示しています。

したがって、弁当は単に食物を入れてあるものというだけでなく、多くのシンボルやメッセージをも含んでおり、社会的な関係を作りだしそれを強める道具ともなります。中身だけでなく容器についても同様です。家族、学生、職場仲間のグループが遠足や運動会、あるいは花見や紅葉狩りのような伝統的な集まりに行くときは、弁当の中身を交換するのが習慣になっています。花見や紅葉狩りのときは容器は数人分のものを使い、弁当を食べることが行楽の主な楽しみとなります（『京都新聞』二〇〇一年三月二四日、一一ページ「お弁当箱を開けてみれば・・・」参照）。これは、同じ容器から同じ食物を食べることによってグループの絆を強めるという独特の雰囲気に基づくもので、他の

国とさして違いません。

今日、弁当は昔ながらのご飯、塩鮭、漬け物、梅干し／梅干しを入れたおむすび／白いご飯のおむすびに醤油につけた海苔をのせたもの／明治時代以来庶民の日常の食事であった鮭ご飯、などとは大きく違っています。弁当箱は多様性に富んだ洒落たものとなり、東洋・西洋のあらゆるご馳走を入れるようになりました。また季節ごとに、外観の面から中に入れる惣菜の面からも、その季節特有の弁当があります。色、容器への盛りつけ、種々の料理の組合わせと容器の関係、これらは正月に重箱で供されるお節料理と同じくらい非常に重要です。まるでそれぞれの料理に「収まる場所」があるかのように、中身の料理は箱の中のそれぞれの場所に配置されます。箱の内部の仕切は取り外しや移動が可能で、各種の食物が形と色もバランスよく非常に美しく組み合わされています（これらは弁当に関する本や雑誌記事をみれば必ず出ています。雑誌のリストおよび土山ツネオ・山本勝共著の本、一九九〇を参照）。昔は食料が乏しく、食事に変化をつけることはむずかしかったでしょう。しかしすでに平安時代には、上流階級の人は前にのべた重箱を、行楽やお客を招いたときの食事や調理した料理の保存などに使っていました。昔も今も重箱は漆塗りで、ふつう内側と外側は違う色に塗り分けられています。これは現在では、主に家庭でお正月や特別に行事で多くの人が料理を分け合う時に

使用されています。また、高級料亭でも、料理を入れる特別に高価な容器として使われています。

京都のある一流の料亭にはいろいろ高価な「弁当メニュー」がありますが、中身の料理にも容器にもすべて季節感を出すよう工夫されています（納屋、前掲書、一九九三、全ページ）。お正月の場合、中身の料理は、健康、幸運、繁栄などを願う縁起の良い名前のものを使います。昔はその料理をつくるのが家庭の主婦の腕の見せ場、家庭で重要な役割を果たしていることを証明する晴れ舞台の一つでした。今日同様、美しさ、料理、女性というのはすべてないまぜになって、ひっくるめて「女性的なもの」と考えられていました。

経済事情さえ許せば、美しさとバランスのとれた組み合わせは今も昔も必須条件です。ある年輩のインフォーマントは「よい弁当には海のもの、山の物、畑のものが入っていないければなりません」と話していました。日本人の食感覚ではこの三種に分けるのが一般的ですが、これは神道の価値観、自然観、人工的な景観を反映しています（Asquith & Kalland ed., p.2参照）。

弁当箱の中身の盛りつけは、通常の日本料理の盛りつけ方とほとんど同じです。しかしここでは日本的な「間」の感覚は忘れ去られます。これは機能上の理由によるもので、

箱の場合は縁までいっぱい詰めます。美的見地からは、箱と空間、空間と料理のバランスがとれていなければなりません。空間の量は日本でも地方によって異なり、北部では沢山詰めます。コントラストへの意識は強く、食物によって切り方も違います。幅の狭い長方形の人参は半円形のかまぼこの隣におきます。食物で切ったものや塊状のものの数は、三、五、七といった奇数が好まれます。これは古代中国からきたものと思われる。中国では昔、偶数はyin (凶)、奇数はyang (吉) で、食物は奇数のほうが縁起がよいと考えられていました(土山・山本、一九八五)。

この論文で用いている「箱」という言葉は、広く「容器」を指します。日本では、箱には様々な形、様式、材料のものがあります。筆者自身の調査でも、中身で箱の構造が決まり、箱の形、色、大きさはそれを使う人の性、年齢、仕事によって変わることが判明しました。筆者の体験によれば、ピンクや赤は女性だけ、青とマリンブルーは主に男性が用いていました。黄色と緑は、男性の方が多いいえ、今では男女の別なく用いられていますし、テレビアニメの有名なキャラクターの場合もそうです。小さな女の子の場合、女の子用のアニメだけでなく男の子のアニメのキャラクターのついた弁当箱もよく使われていますが、その反対のケース、小さな男の子が女の子用のアニメのキャラクターのついた弁当箱を使う例はあまり多くはありません。



筆者が日本に滞在していたとき、そしてまた、その後何度か訪れたとき、弁当を持って行くような社交的な集まりや行事に何度か参加したことがあります。特に忘れられないのは娘の学校の運動会と大学の友人や隣人たちの花見です。数日前からみんな弁当に持っていく料理のことで夢中でした。子供たちはひっきりなしに母親に尋ねたり、時には何々にしたら、などと提案したりしていました。皆と分け合って食べる弁当には二つの重要な点があります。可愛らしいこと、および／あるいは美しく詰め合わせることに、それに誰もが好む料理を詰めること、です。そして花見の場所とか景色のいい場所に来ると、花や景色を見るよりも、弁当を広げて食べることに気を奪われているように見えました。他の人が手作りの弁当を広げると、それを食べる前に「おいしそう」「きれい」といったような言葉がかけられます。このような会食では、社交的な絆を強める一つの方法として、お酒もよく出されます(Jane Cobi, 1992, 1993参照)。このような会食は酒を酌み交わすことが有義な時でもあり、このような会食を指す「酒盛り」という言葉さえあります。そして男も女も一緒に集まり、酒を飲み料理を食べることでグループや共同体の一員としての絆を強めます。今日では「花見」や「運動会」がそれにあたります。

弁当の中身はその行事と密接に関連していますが、容器の重要性も無視できません。

そのような集まりや行事が自然と関連するもの、季節的なものである場合、弁当は色、景色、季節感を反映していなければなりません。季節感がよく出るよう、容器は中身とよくマッチしたものでなくてはなりません。春や秋の自然を楽しむ会、お盆、お正月のお節料理などがそうです。日本料理では、料理を入れる弁当箱で、美しさ、質、盛りつけなどの効果が強められます。家庭では、どのような場合の食事か、どのような料理を入れるのか、によつて違った食器を用いますが、弁当箱の場合も全く同じです。

前にも述べたように、日本では奇数が好まれますが、それがなぜか、なぜ料理でも奇数を使った盛りつけをするのかはよく知られていないようです。たいていの人は自分たちの母親がする通りにするのです。

女性の多くは弁当雑誌の説明に頼り切っています。しかし、食物を四切れに切るのは縁起が悪いということは誰でも知っています。日本では数字の四の発音は「死」と同じだからです。しかしこれは弁当箱の中の仕切では関係ないようです。「松花堂弁当」と呼ばれる三〇センチ平方の塗りの箱がありますが、この箱は内部が同じ大きさの四つの部分に仕切られていて、そこに懷石料理（以前は茶席で出される料理でしたが、今では和食のなかで一番上品で高級なものの一つとなっています。）を入れて供します（土山・山本、前掲書、七〇ページ）。この事実を見てもわかるように、食物を切り分ける

ときに縁起が悪いと考えられている数字でも、弁当箱の仕切りの場合には関係がないようです。筆者の友人で三〇歳台の人の話によると、その人のお母さんはいつも、弁当に入れる食物を何切れに切るかで悩むそうです。三切れも四切れも困るからです。この友人は新潟出身ですが、この地方には筆者が先ほど紹介したのと同じことわざ「弁当のおかずを三切れつめるのはよくない」があるそうです。「み」と発音する語は「三」と言う意味であると同時に「身体」という意味にもなりますので、その弁当を食べる人に悪運をもたらすおそれがあると考えられるのです。その友人は言いました「二切れでは足りないし、五、六切れでは多すぎるし・・・これがお母さんが毎日弁当作りで悩む原因なの。」筆者はことわざ辞典を引いてこのことわざを見つけました。千葉県には同じような意味の他のことわざ「弁当のおかずにくわんを三切れ食べると身を切るといふ。」というのもありました。

このような例をみても、弁当がいかに多くのメッセージや暗号を伝えるものであるかということがわかります。現在よくつかわれている暗号は昔のものとは異なります。女性の中には、弁当で夫や子供に秘密や暗号を伝える人がいます。狭くて壁の薄いアパートに大勢で住んでいると、真のプライバシー、他の人に聞かれないですむなどということとは望むべくもありません。そこで、蓋を閉じる弁当箱は主婦にとって絶好のコミュニケーション

ケーションの手段なのです。日本人は言葉よりもシンボルやサインのほうを好みます。例えば新婚の妻は、弁当雑誌で海苔をハート型に切る方法とか、海苔や胡麻で「好き」と書く方法とかを教わります。ところが残念なことに、夫の同僚はその「愛妻弁当」をのぞき込みたがります。そして結局「秘密のメッセージ」は秘密でなくなり、夫は同僚に冷やかされて当惑してしまふのです。しかしこの「当惑」は幸せなもので、だれもが、このような愛妻弁当を作ってくれる妻を持った男は運がいいと羨むのです。そしてその幸運な男は束の間の幸せを満喫します。このような状態は長くは続かないことを知っているからです。特に子供が生まれると妻の注意はすべて子供に向けられてしまふからです。夫が仕事で昇進すると、妻はその日の弁当に「おめでとう」と書きます。

大阪出身で三九歳のある女性の話では、昔、「今夜愛し合いたい」と思うとき、特に一五歳になる息子が高校入試の準備のために通っている塾から夜遅く帰ってくるときに、夫に暗号メッセージを送ったものだそうです。彼女の夫は母が嫌いでしたので、普段夫の弁当には決して母をいれませんでした。夫にそれを知らせたいときには、わざと母を一個いれて早く帰宅してもらったそうです。

良い話ばかりではありません。ある七七歳の女性は、高校教師の夫に女が居ることを知っていたながら、「夜遅くまで残業しなければならぬ。」と嘘を言う夫のために、夕食

の弁当を作らされたそうです。そこで「わざと美しくもおいしくもない弁当を作って復讐したの？」と聞きましたところ、彼女は誇り高く「とんでもない。精魂傾けて最高に美しく作りました。だって、彼女の目にふれるんですよ。」と答えました。彼女の夫とその女との関係は一〇年以上も続きました。そしてその間、夫が「今夜は試験の採点、あるいは教材の準備で遅くなる。」と言うときは（本当はその女の所に通っていたのですが）、可能な限り最上の弁当を作り、それを子供に届けさせたそうです。彼女は、夫の弁当を作るときにはいつもそのライバルのことを頭において、中身も入れ物も念入りに選びました。その女に「見て。この男にはこんな素晴らしい妻があるのよ。私に頭を下げさせようたつてだめよ。」と告げたかったです。

このケースを見ればわかるように、日本では弁当箱は比喩的なメッセージを伝えるのにも使われ、女性たちはその方法をよく知っているのです。

### 3 弁当の普及

#### (1) 学校給食とO157事件

一九九六年、日本の公立小学校でO157と呼ばれるバクテリアが検出され、子供が数人死亡するという事件がありました。その原因は学校で食べた給食による食中毒と判明しました。当初は少し混乱していて、当局は原因の調査に積極的ではありませんでした。しかし時が経つにつれて更に多くの人が中毒症状をおこし、中には死亡するもので現れて、ついに学校給食は一時中止されることになりました。

朝日新聞と産経新聞の記事をいくつか切り抜いてありますが、これを見ると七月はいろいろと問題の多い月だったようで、これらの件についても沢山の記事があります。ところがさらに八月末から九月末にかけて、また別の食中毒事件が発生しました。子供たちに犠牲者が出て学校給食は中止され、母親たちが子供の弁当を作ることになりました。PTAは当局に原因の究明と事情の説明を迫りましたし、母親たちは弁当をもたせることを拒否し、安全な給食を要求しました。

このような食中毒事件の大半がおこった大阪近郊の堺市では、子供たちは弁当を持参

するように指導されました。九月には、全体で九二校のうち二四校の七〇人の生徒が弁当を持参することができませんでした。弁当を持つて来ることのできた生徒は合計で約四二、二〇〇人でした。家に帰って自宅で昼食をとることにした生徒も一人いましたが、その生徒以外の弁当を持参できない子供たちのためには、学校がミルクとパンを配りました。

七三校の二〇〇人ほどの生徒は、昼休みの始まる直前に母親に弁当を持つてきて貰いました『朝日新聞』一九九六年九月二五日）。

文学や新聞記事には弁当を神秘化するような文章をみかけますが、それと同時に神秘的なベールを剥ぐような文章にも出くわします。同じ新聞に「隣の山田さん」という連載漫画が掲載されていますが、その中で、主婦である山田さんが台所で姑と話をしていきます。「九月から給食があるって学校は言ってるから、弁当作りで早起しなくてもいいわね」というと、姑は「あ、そう」と答えます。一方公園では、山田さんの娘が友達と話をしています。娘…「すてき！明日から給食よ」娘の友人…「あなた〇157がこわくないの？」娘…「そうねエ。でも、いつかお母さんが作ったお弁当には卵の殻とマヨネーズ容器の蓋がはいっていたのよ！」

〇157事件が発生してから間もないころです。新しいマーケティング戦略を探し

ていた弁当箱のメーカーは、人々が食中毒事件に過敏になっているのをみて、しかも犠牲者は主に学童でしたので「抗菌処理済み」とうたった弁当箱を発売しました。これは別に目新しいものではありませんでした。抗菌処理したプラスチックの箱はとうの昔から製造されていたのです。しかし、不安を抱いていた母親たちは古い弁当箱を捨て、その捨てた弁当箱と大差ない、新しい「菌の不安のない」ものに飛びついたのです。

一九九六年の夏以来、学校給食も大きく変わりました。グリーン・サラダの代わりにコンソメ・スープが、生野菜の代わりにジュースや缶詰の野菜が出されるようになりました。生野菜を調理する前に数秒間熱湯に浸けている学校もあるそうです（『朝日新聞』一九九六年九月一七日）。

〇157は一九九七年の夏には姿を消し、すべてが元通りになったようにみえます。しかしそれでも、一九九六年以来、販売されている弁当箱の多くは「抗菌加工」と記されています。

またこの時までに、新しい弁当箱、温食用のポット・タイプのものが販売されるようになりました。これは一つには、母親たちの多くが子供の弁当に生ものを使うのを避けようとするため、また一つには、生徒の多くが（主として男子生徒）が、スープ以外は冷たい和風の料理よりも暖かい肉を好むためで、塾で食べる弁当の場合は特にそうです。



このように、一九九六年の春から夏にかけてのO157事件以後、弁当箱の多くは「抗菌加工」をしたものが売られています。弁当箱には種々の年代のもの、好みのものがありますが、私たちはその外観をただでどのような社会グループの人が使うかわかります。人々は様々なタイプや値段のものから、自分の好みと用途にあったものを選ぶことができます。

## (2) 弁当と国際化——外国からの影響——在外日本人と弁当——日本在住外国人用の弁当

グループが個人に及ぼすプレッシャーは、世界中どこでも若い人の間で強いものです。ですから、ある女の子はマリンブルーが好きだったとしても、クラスメートにいじめられれば、もっと女の子らしい色に変えてしまいます。筆者の一九七八年から八七年までの十年におよぶ滞日、またその後の数回の短期滞在の経験からみて、日本社会での「女らしさ」と「男らしさ」の感じ方には今日ではある種の変化がみられます。これはファッションや言語などいろいろな点に反映していますが、弁当でもそうです。若い人々は「西欧」の影響を受けており、弁当箱の蓋のちょっとした飾りにさえ英語がよく用いられています。このような西洋の影響は弁当の中身にも及んでおり、ハンバーガー、スパ

ゲッティ、フライド・チキンなどが若い人に人気があります。

年齢層別のグループは弁当箱のタイプで決まります。筆者の娘も、スペイン人なのに、与えられた弁当箱を嫌いました。その弁当箱の蓋が人気のテレビ・アニメ「セーラー・ムーン」のキャラクターだったからで、「私はもう一五歳よ。こんなのは小さな女の子しか使わないわ」と文句を言いました。当時娘は日本人学校に通っていたので、多分クラスメートの影響もあつたのでしょう。

小さな動物の頭を形どつたもの、ハート型のものなど、可愛い形のもののは就学前の幼児用です。デパートに行けば最近の傾向や値段を知ることができます。英語その他の外国語も沢山使われているところを見ると、飾りとして効果的なのでしょうか。それもその言葉に何かの意味がこめられているというのではなく、ただ外国語でありさえすればいいようです。(岩下トシの一九八二年の著作とKenrick Mirandaの一九八八年の著作の中で、日本における英語の使用に関してこのようなことがのべてあります。)

日本語を使っているときでも多くはローマ字です。このように外国語をよく使うのは一種の「遊び」で、たいていの場合、使われている外国語には意味はありません。これは、お客様へのウインクみたいなものといえるでしょうか。あるいは、弁当箱の蓋を飾っている外国語の文章は「日本人向け」のメッセージともみることができます。という

のも、そのような文章が英語で書かれているように、フランス語やドイツ語であろうと、その意味は日本人にしか分からないものだからです。

筆者が収集している弁当箱の中に、蓋が四種類の模様に分けられていて、さらに、真中のもう一つ区切られた部分に次のようなメッセージが記されているのがあります。

APPLE (右下) .. 籠には人を幸せにする魔法の果物が一杯はいつています。私たちは今日は元気です。

WO BIST DU (中央) .. フルーツの世界

もう一つ別のものには、蓋にカバが描かれています。そのカバの身体に、

“A LOVER OF NATURE. How nice is to know that dreams can become true”  
さうにもう一つ別の弁当箱の蓋には、奇妙な動物と次のような文が書かれています。

“BONJOUR, BARBAPAPAI PAPA PASSE SES VACANCES A LA MER”  
アルミの小さな弁当箱（幼稚園児がよく使うタイプ）の蓋には次のようなメッセージが書かれています。

“NOUS PROMENONS LE DIMANCHE AU BOIS DE BOULOGNE”  
筆者が最近買い求めた新しいタイプのアルミの弁当箱の蓋には、次の文章です。

“THE UNITED KINGDOM THEY'RE OUT ON THE STREETS”

何人かの日本人に、このような文についてどう思うか尋ねましたところ、そんなのは絵やイラストと同じで飾りにすぎない、という答が返って来ました。言うまでもなく、このような外国語を書いた弁当箱はみんな幼児用です。

他の品物同様、弁当箱も自己を認識、再認識する手助けとなります。Merry Whiteが一九九三年の著作で指摘しているように、これを通じて子供たちは個人として、また同時に社会の一員としての自分を意識するようになります。大人たちもまた弁当を通じて、社会的なあるいは職業上の身分の変化にあわせて、自己を認識し直すことができるようにみえます。

弁当はまた、文化の枠を越え、日本に住む外国人にも影響を与えます。日本の会社でも従業員を海外に派遣する傾向が広まるにつれて、家族連れで海外に居住するケースも増えました。海外に駐在する日本人家庭の子供は、ほとんどが現地の学校か、その国にある国際学校に通っています。

朝日新聞社は一九九六年、「旅／海外での生活」というテーマで、国外に居住する日本人子女の作文コンテストを行いました。その結果は一九九七年一月に発表され、入賞作品が新聞紙上に掲載されました。一位に入賞したのはスイスに住む一三歳の少女、永井史子さんの「日本食大好き」という作文でした。この作文の中で永井さんは、「海外

生活の中で一番楽しみなのは、私が通っている国際学校でクラスメートと一緒にお弁当をたべることです」と言っています。「他の子が学校に持ってくるいろいろな弁当を見るのはとても楽しいですし、これは食事を通じて様々な文化を学ぶチャンスでもあります。」彼女はまた、始めて学校に日本式のお弁当を持っていたときのことに触れています。お母さんは「学校の子供たちは日本食を好きじゃないと思うけど」と言いました。でも驚いたことにみんな彼女の食物を喜んだようで、おにぎりさえ食べたのです。ある日学校でバザーがあつて、各自自分の国の料理を作り、それをキャンパスで販売しました。ここでもまた驚いたことに、焼鳥がたった二時間で売り切れてしまったのです。「日本にいたときには、外国人がこれほど和食に興味を持つとは想像もしませんでした。今では私自身が日本食にとっても興味を抱いています」と、彼女は言っています。

この作文から私たちは、この少女が他国の人々の目と胃袋を通して、自分の国を再発見したことがみてとれます。日本にいたときには日本食の特徴など全く考えたこともありませんでしたのに、外国に行つて自分の国を再発見したのです。外国の文化にふれて、はじめて自分の国の食文化に関心を持ち、評価するようになったのです。さらに、他国の人々が自分の国の食文化に対して示してくれた態度が、彼女自身の関心と評価を高める結果となりました。この話の大事な点は「日本人が日本文化を評価するようになるき

っかけは今ではさまざまだが、しかしその多くが日本人以外の人との接触で生まれてい  
る」ということです。この種の評価、特に日本の若い世代が自国について持つイメージ  
は、彼らのアイデンティティや成長してからの生活に大きな影響を与える可能性があります。  
ます。

海外に居住する日本人の子供たちが違った食物を食べなければならないときには、ど  
うするでしょう？ 筆者はマドリッドの日本人学校でそれを自身の目で見ました。前に述  
べたように、筆者の娘（夫も筆者も一〇〇％スペイン人ですから、完全なスペイン人で  
す）は筆者が日本に滞在しているときに日本で生まれ、保育園に通い、次いで東京の国  
際学校の小学校一年課程を終了しました。娘は保育園に通っている間はセンターで毎日  
二回食事しましたが、五歳になったときに上記国際学校幼稚園の最終年に編入し、毎日  
家から弁当を持っていくことになりました。子供たちの多くはいろんな国からきていま  
したが、国際結婚で生まれた、片親が日本人の混血児も何人かいました。その頃娘は、  
筆者が娘のために作った弁当はだれのよりも良い、ととても喜び、母親を誇りに思っ  
てくれました。

スペインに帰国して二年生に編入することになりましたが、両親ともスペイン人であ  
るにもかかわらず、マドリッドの日本人学校に入学を許されました。娘は、日本人の同

年代の子供と全く変わらないくらい日本語を話せたからです。彼女が四年生になったとき筆者はPTAの役員となり、学校のいろいろなことを決定する、特に給食のことを話しあう会議に参加するようになりました。（日本で公立学校に通っていたとしたら、給食があったのでしょうか。）その学校の生徒たちは一〇〇％日本人でしたので、娘は、筆者が作った弁当はクラスメートのものほどきれいではないとか、他の子が持つてくると比べたら変化に乏しい、などと不満をもらすようになりました。また、新しく与えられた弁当箱にも敏感になり、大きさや色が自分の年にはあわないと感じたものは「私は男の子じゃないのよ。女の子よ」などと言って拒否することさえありました。東京の国際学校に通っていたときはこんなことはありませんでしたので、「この子はクラスメートに強く感化されている」と思ったことでした。

一九八七年の夏、娘が日本人学校の二年生に編入したときには近くのスペイン料理店が週に二回学校に昼食を納入していましたが、他の日は弁当を持つてくることになりました。次の年、納入業者がイタリア料理を得意とするレストランに変わりました。このほうが子供たちの好みに合うと思われたからです。これまで通り月曜日と木曜日に給食がでるようになりました。問題は、料理の量が多すぎたことです。スープかサラダ、パスタかご飯、それから魚か肉、そして最後にフルーツその他のデザート。子供た

ちの中には、パンだけ、あるいはサラダやデザートをほんの少しだけ、というのもしました。これを知った母親たちはレストランにもっと量を減らし、値段の安いものにするよう交渉しました。しかしレストランの方では「これですでに子供用のメニューだし、量を減らすことも値段を下げることもできない」と断ってきました。何度も集まって話し合った結果、「給食は止めて毎日弁当を作ってもたせたほうがいい」ということになり、後に日本料理店が週に二回安い値段で「弁当メニュー」を供するようになるまで、この状態が続きました。そのメニューとは母親が家庭で作れるようなものでしたが、時には肉料理が、昼食直前に暖かい状態で学校に届けられることもありました。母親たちのなかには、「せっかく外国に来ているのに、日本食ばかりで勿体ない」とこのプランに反対する人もいました。しかし実際のところ、子供たちは出された食事を食べられなかった、あるいはほんの少ししか食べなかったのですし、母親たちも子供たちが食事を大量に残すのがとても気がかりだったのです。

このような例やエピソードから、私はいくつかの結論に達しました。一つは、日本人が海外に行つて西欧の習慣や品物を持ち帰ることで「西欧を取り入れ」ようとする傾向は、いま変わりつつあるということです。お互いに影響をうけるのですから、これが完全になくなったわけではありませんが、同時に日本人は西欧を「自分自身を映し出す鏡、



自分たちがほとんど忘れてしまっている特性、良い点を再確認する道具」と考える傾向がつよくなつてきています。このように西欧から学ぼうとする傾向と同時に、新しい傾向も併存しています。いえ、今ではこのほうが主かもしれません。その傾向とは「自分の国についてよく知らない日本人が、外国に滞在して日本を再発見すること」です。こうして発見された「日本」はまた外国人の目を通してみた「日本」でもあり、日本の伝統的な生活様式や道具を変つたやり方で再発見する理由の一つでもあります。

また外地にあつてその地の人々と全く付き合わず、いわば「エリート部落」にかたまつて住む多くの日本人のケースもあります。その場合、男性よりも女性の方がもっと孤立していると言えるでしょう。日本女性の多くは外で出会った人、知らない人とは滅多なことでは話をしようとはしません。住んでいる国の言葉を学んでいる人でも、その国の女性たちとのコミュニケーションが、例えば、買い物に行くときに食物について尋ねるといったようなことが非常に難しいのです。海外に住んでいる場合、その国の食物をどこで買うか、何を買うか、どう料理するのか、は雑誌の説明だけではどうにもなりません。中でも一番厄介なのは子供の教育です (Merry White, 1988, p.73)。食物は子供たちの健康にとって非常に重要です。一般的に言つて、家庭ではあまり新しい食習慣を試してみようとはしません。それが子供たちの学校の成績に悪影響を及ぼすかもしれない

からです。外国にある日本の商店が日本から輸入して日本での価格の三倍で売っているような食品を弁当用使用するのも、このような理由からきているのかもしれませんが。

筆者が九〇年代の始めに帰国してからは、スペインの特殊な商店や日本のデパートでも日本の弁当箱（主に、テレビのキャラクターを描いたもの）を見かけるようになりました。それからまもなく、スペイン製で日本式弁当箱ととてもよく似たものを店頭にかけるようになりました。色は日本のもののように派手ではありませんが、とてもよく似ていました。デパートで、どんな子がそれを買うのか聞いてみましたところ、「国際学校に通っている子供たち、あるいは、自分で持参する弁当か学校が出す給食かのいずれかを選ぶ学校に通っている子供たちです。今は景気がよくないですし、お母さんたちは、子供たちが時には食べもしないような学校給食にお金を払うより、家庭で子供の弁当を作る方を望んでいます」とのことでした。

さて今度は、日本に住んで日本の食物抜きではすまされない外国人にとって、何が問題となるかについて考えてみましょう。

弁当は、日本に住み日本の生活様式に順応しなければならぬ外国人に深刻な影響を与えます。中には好きで完全に日本風の生活をする人もいるでしょうが、そうでない人、日本式生活を選ばざるを得ない人もいます。特に、中国、韓国、インド、フィリッピン、

ベトナム、ラテン・アメリカなどから出稼ぎに来た人々がそうです。この人たちはたい  
てい安い給料で働かねばなりませんので、日本人の生活にあわせ、子供たちは公立学校  
に通わせるしかありません。そこで、食物が一番むずかしい問題となります。

一九九〇年十一月、台湾その他広東語を話す人々のために、大阪で相談電話「ヘルプ  
ライン」が開設されました。その目的は「外国人が日本の生活に慣れる手助けをしまし  
よう」というものでした。このヘルプライン・サービスの代表、伊藤みどりさんによる  
と、「人が新しい文化に順応しようとする場合、最初の二年が非常に重要な時期で、言  
葉の壁、習慣、伝統、価値観、特に食事の違いなどが、フラストレーションにつながり  
がちです」ということです。

「関西生命線」は最初、無料で電話相談にのりましたということが始まりましたが、  
後に、大阪府教育委員会、大阪府、大阪市の後援で、外国人居住者のためにお弁当の作  
り方についての講習会を三回開きました。その後まもなく、この団体はその講習の内容  
を三ヶ国語で書いた本を出版することにしました。一九九六年九月に、日本語、中国、  
英語で一冊にまとめた『外国人のためのお弁当』が出版された経緯は、こういうこと  
です。

この本の目次をみれば、弁当を作る場合に何がどのような順で重要かがわかります。

調味料／だしの取り方／ご飯の炊き方／お米について／卵・鶏肉・豚肉・牛肉について／魚について／野菜について／揚げ物について／冷凍食品について／加工食品について／乾燥食品について／漬物／果物／お弁当箱のいろいろ／お弁当の詰め方―幼稚園児用・小学生用・女子中高生用・男子中高生用／お弁当の包み方／四季のお弁当／調理器具

九四ページには、日本人が弁当を作るときに私がすでに教わったのと同じアドバイスが書いてあります。即ち「見た目をきれいにするために赤、黄色、緑を意識して入れましょう」ということです。そして終わりに「写真は、同じメニューでもお弁当箱の種類によって詰め方が異なってくる例です」という注意書きがっています。

この本で重要な部分は、性別や年齢によって弁当箱のタイプが違うという写真つきの説明です。

講習会の後、出席した外国人の何人かがその感想を話していましたが、ある中国人らしい母親は、「今日はきれいで栄養バランスのとれた弁当の作り方を教わりましたし、日本料理の基本が中国料理と似ていることも知りました」と言っていました。

このサービスは、八〇年代以降に結婚などのために日本に来たアジア系女性を対象と

して始められました。しかし、いろんな国から日本にやって来る人は年々増え続けていますし、日系南米人も多いことを考えると、関西生命線は今後その活動幅をもっと拡げなければならぬでしょう。

#### 4 弁当の新しい用途

日本では、結婚式や葬式などの通過儀礼の際には、参席者全員に特製弁当を用意するか、あるいは料理屋から仕出し料理を取り寄せなければなりません。特に葬式の場合には一人分のもので、中身も不祝儀にあったものでなければなりません。このような場合に用いる箱はフォーマルなもので遊びは許されません。昔ながらの重弁当が一般的です。中身は伝統的なもので、西洋料理はほとんどみられません。葬式のような厳粛な会合では、食事也和風でなければなりません。私も日本滞在時いくつかのフォーマルな式に参加して、見たことがあります。

前の章で、働く女性の多くが弁当を使うようになったと述べましたが、それにはコストが安い、健康によい、静かな場所で友人や同僚たちと一緒に食事できるなど、いくつかの理由があげられます。日本の全国紙の一つである産経新聞は、女性会社員の間で弁

当が流行していると言っています。この新聞によれば、外で食事するOLは一九八四年には五〇％でしたが、一九九七年には四〇％になっています。働く女性たち（その年齢層は主として二二～二三歳ですが）は、弁当ならラックスした雰囲気の中で食べることができるし、食べるために長い行列に並ぶ必要もないし、好きなものを食べられるし、しかも健康にも良い、と言っています（『産経新聞』一九九七年一月二三日）。

働いている男性はどうでしょう？ 男性会社員はまだ同僚と近くの飲食店に食べに行くケースが多いようですが、新しい傾向もみられるようです。産経新聞によると、三五歳以下の若い会社員の多くは、社員食堂のある会社で働いている人でも、ほとんど毎日弁当を買っているそうです。コンビニ弁当を食べる理由としては、「一人住まいだから」「社員食堂はあまりおいしくない」「コンビニ弁当のほうが安い」などがあります。またこれとは別に、会社からの帰りにも弁当を買う人が沢山います。自分で夕食を作らねばならない場合、コンビニ弁当のほうが安いし変化に富んでいるからです。セブン・イレブンなど日本のコンビニ・チェーン店の一九九七年の弁当売上高は平均で二八億円でした。

弁当の流行に關してもう一つあげねばならないのは、駅弁です。これは地方の駅で販売するために作られた郷土料理の弁当です。

一八六八年の開国後、日本では全国に鉄道が敷設され始めました。新しい時代は、旅行や娯楽の黄金時代をもたらしました。日本人は本来大の旅行好きです。しかし江戸時代には地方に旅行するには当局の許可が必要でした。それが一九八六年以降、どこにでも自由に旅行できるようになった上に、列車のおかげで移動も楽になったのです。こうして「デイスカバー・ジャパン」の時代が始まりました（白幡洋三郎、一九九五、二〇八ページ）。

日本で最初の列車が新橋から横浜まで走ったのは一八七二年です。駅弁が始まったのはおそらくその後まもなくのことでしょう。その三年後には、京都―大阪―神戸の鉄道も完成し、各地で弁当が販売されるようになりましたので、どこがはじめてだったのかはつきりとはわかりません。しかし、一八八五年七月一六日、宇都宮駅が最初だったと言われています。メニューはにぎりめし（中に梅干しをいれてごま塩で握ったもの）とたくあんでした（入江、一九九五）。その時以来、駅弁は非常に人気が高くなりました。このほかにはすぐに簡単に食物を手に入れる手段がなかったからです。駅弁は、列車が駅に停まっている間に、あるいは乗車する前に買い求めます。それぞれの駅では、その地方の料理を使った独自のメニューを作ろうと努力しました。しかし、概して質、量ともに創造性に富むものとはいえないものでした。

人々が駅弁を、その中身のおいしさと盛りつけの美しき、両方の面から楽しむようになったのは六〇年代に入ってからのことです。一九五八年には「こだま」が走るようになりましたが、これが駅弁と大きな関係があります。多くの人が、地方のおいしい郷土料理を食べたいということでその地方に出かけるようになったのです。駅弁は、その地に旅行しない限り食べられないものでしたので、人々はその有名な弁当を食べるために、喜々としてその地に出かけました。地方の郷土料理を食べに行く旅行の流行は、伝統的な民間宗教にみられる「はれ」と大きな関係があります（波平恵美子、一九八六）。「はれ」とは、明るさ、日常とは切り離された特別な祝い事、祭りなどを指します。昔の日本では「しばらくの間日常すなわち『け（藝）』を忘れて祝い事を楽しむ」というのは、ほんのわずかな場合にしか許されていませんでした。旅行に出かけるというのはいたいの場合、どこか遠い知らない駅で買った特製の弁当を楽しむ、言い換えれば「はれ」の気分にはたまるための口実にすぎませんでした。日本の人々がそのことに気付いていないとしても、この事実は、昔ながらのイメージが現在も残っていることを示しています。

新幹線の開通でこのようなローカル駅の弁当は終焉を迎えたようにみえました。しかも大会社が車内食堂を運営するようになりました。しかし現在では、駅弁愛好家が集まって、自分たちの弁当を販促し、良い販路を探そうと「駅弁友の会」というものを作っ



ています。

近代的な生活、巧みなマーケティング、生鮮食品保存法の向上、迅速な宅配サービスなどのおかげで、弁当は救われました。「村おこし」運動によって、ふる里料理への需要が高まりました。「ふる里」という言葉が現代日本社会でいかに重要な役割を果たしているかについては、多くの本で論じられています (Ivy, 1995; Kelly, 1986; Reader, 1987; Kalland & Asquith, 1997)。今では駅弁は商品化され、美しい景色、名所、季節の脇役として販売されています。

駅弁友の会ではその後も製造を続け、いろいろなルートを通じて注文販売もしていますので、今ではどこの駅弁でも、日本のどこからでも注文することができます。また、前にも述べたように、大手デパートによる販売網もあります。友の会では、正月、二月三月、七月に全国のデパートで駅弁大会を開きます。人々は、自分の住んでいる街や村に居ながらにして、北海道のおいしい鮭を、富山県の鱒を、讃岐のうどんを、熊本の特産を、それもコレクターが珍重する特製の箱にきれいに詰めたものを味わうことができます。一九九八年、熊本市で三四回目の駅弁大会が開催されました。その時のパンフレットによれば、中身の面でも器の点でも独創的な、様々なものが展示されました。この時の熊本大丸デパートでのハイライトは、北海道の「いくら弁当」、小樽の「かに弁

当」、富山の「ます弁当」、函館の「あわび弁当」、下関の「ふぐ弁当」だったようです。容器で変わったものは、「だるま弁当」（箱がだるまの形）、「ふぐ弁当」（蓋がふぐの形）、「うさぎちゃんの夢」（箱がウサギの形）、「すきやき弁当」などがあげられます。特にこの「すきやき弁当」の箱には卵がはいっていて、ひもを引っ張ればすきやきが暖められるようになっていきます。ちなみに、同じ熊本市でそれより前に開かれた駅弁大会で一番面白かった容器は、桃の形をしていて、蓋におとぎ話の有名な英雄、桃太郎が描かれている「桃太郎弁当」でした。

弁当の調製元は、競争に遅れないよう、消費者の好みに関するデータを沢山集めています。最近では中身も容器もতোもしゃれた、変わった駅弁が発売されています。例えば、岐阜県の飛騨高山駅で販売されている「まきちゃんの作ったお弁当」（海苔巻きがはいっていて、蓋にまきちゃんという有名な漫画の主人公が描かれている）とか、「とってもヘルシーだちょーん弁当」などです。この弁当の名前はかたかな、ローマ字、ひらがな、漢字をまぜて書かれています。一種の言葉遊びで「鴛鴦の肉がはいっている」という意味と「びっくりするような昼食」（ちょーん）というイメージを与えます。これは兵庫県の和田山駅で販売されています。

旅行もしないで駅弁を食べている人は幸せを感じているのです。というのも、本来そ

の駅弁が販売された場所を昔訪れた、その時の感じをもう一度味わい、東の間今の日常生活を抜けだすことができるからです。駅弁の調製元は、企業から注文を貰うために、その会社の特別な行事の際や、他県から来ている従業員が多い場合に、特別サービスをすることがあります。

ここに「日本人の心を捕らえる駅弁」という日本経済新聞の切り抜きがあります。この記事によれば、「駅弁は以前にもまして人気がでており、一九九七年には売上が二、八〇〇億円に達した」ということです。毎日の生活で駅弁の最大のお得意はサラリーマンで、朝、電車に飛び乗る前に駅のキオスクで買っています。駅弁はこの通勤駅でも、またどの長距離列車でも販売されているからです。これを考えれば、デパートで催される駅弁大会での売上げは、非常に重要です。駅弁大会を催したデパートのデータによれば、一九九六年から一九九七年にかけて一番人気のあった弁当は、ご飯と烏賊の入った北海道の「いかめし弁当」だったそうです。（また、別のデータによれば、一九九七年に駅弁が販売されていた場所は催し物の場合を除いて日本全国の三六〇カ所で、毎日一十万食が売れ、年間の売上げ利益は五六〇〇億円だったそうです。）駅弁を調製・販売している会社は大きなものもありますが、家族で経営している中小規模のものも沢山あります。このような家族経営の場合は従業員は六人以下、時には夫婦だけで、近くの駅

から出る始発列車に間に合うよう朝四時から働いている、というのもあります。

販売されている弁当でも、梅の花で早春のイメージを出したり、紅葉の形に切った一切れのかまぼこで秋の感じをだすなど、季節感が盛り込まれます。

駅弁は行楽弁当の範疇にはいるだけでなく、旬を味わうという点でも大切です。「旬」とは「ある食材が一番おいしい季節」と言う意味です。駅弁は、いつも「その季節の食材」を組み合わせて作ってあります。たいていの日本人は、季節の食物をその産地で食べることに特別な感情を抱いています。特に、駅弁をよく食べる四〇歳以上の年代の人がそうです。また、一昔前なら現地に行かなければ絶対に食べられなかった食物を楽しめるといふ喜びもあります。駅弁なら今ではそれ以上のこともやってくれます。デパートの駅弁大会で駅弁を買った人の中には、次のように言う人もいました「私たちにとつて、ここで買う弁当は、駅や列車で買ったものよりずっとおいしくて、もっと楽しいのです。」デパートの駅弁大会で弁当がこんなによく売れるのは、多分こういう理由によるものでしょう。

弁当の流行を理解するもう一つの手がかりは、歌舞伎や能を見に行ったときにこれを食べるといふ慣習にもみることができます。この慣わしが消えることはないでしょう。一九九六年には国立劇場が創立三〇周年を記念して「顔見せ弁当」を販売しました。ち

なみに「顔見せ」という言葉は、歌舞伎開幕前にその興行で演ずる俳優が揃って挨拶することを目指し、江戸時代にはとても有名でした。国立劇場のこの弁当は一九九六年の創立三〇周年記念の時だけ販売されたものですが、江戸時代のものによく似ていました。販売された弁当は二種類あって、「顔見せ弁当」が三、四〇〇円、「鯛飯」が一、五〇〇円でした。「顔見せ弁当」のほうは焼き魚と刺身が入っていて、刺身用の醤油はただの醤油ではなく、酒に鰹節と梅干しを混ぜて煮たものでした。また江戸時代に好まれた「きくらげトニー」（卵豆腐の一種）や「揚げ出し大根」（油で揚げた大蕪）と油で揚げたこんにゃくもついていました。「鯛飯」のほうには、江戸時代に有名なご飯、鯛飯がはいっていました。

千葉大学の松下幸子名誉教授は、「このメニューは江戸時代の料理が種々記録されている文書から選んだものです。当時の人々は、劇場に行くときにはこのようなものを食べていましたが、現代では量も多く質ももっと良くなっていますので、現代人の好みに合わせることもできます」と話しています

「昔の料理を、もっと質を高めて今の時代に楽しむ」これは非常に重要なことだと思います。現在歌舞伎を見に行つて昔のように顔見せ弁当を食べている人は、現代生活の種々の恩恵に浴しながら古い時代に旅し、その時代の一番良いところを楽しむことがで

きるからです。この弁当が受けたもう一つの理由は、これがこの時だけ、劇場の創立三〇周年記念の時しか食べられない、ということでした。時間が限られていると希少価値が増します。実際、国立劇場ではこの記念事業が終わると同時に「顔見せメニュー」の販売も止めました。

弁当はこのように広く普及していますが、サリン・ガス事件を引き起こしたオウム真理教も弁当にいくらか関係があります。いまここで犯罪について論じるつもりはありませんが、一九九六年八月一九日付けの朝日新聞で奇妙な記事を見かけました。それによれば、オウム真理教の信者たちは、蓋の中に麻原教祖の写真が印刷されている弁当を買うことができたそうです。この写真は、蓋を開けた瞬間に見えるように、すなわち、蓋を開けないと見えないようになっています。これをちゃんと立てれば、どのような場所でも周りの人に気付かれないで祈ることができます。それとは全く関係のないことです。これはキリスト教が禁止されていた江戸時代のかくれ切支丹が用いていたイエス・キリストとマリアの絵を思い起こさせます。同時にまた、オウム真理教創立者、麻原彰晃の写真を隠せる用具は沢山ありますのに、その中で弁当箱が選ばれたということは、多分、これが非常に日常的なものであり、日本人の毎日の生活で広く使われているからでしょう。

本来の用途の面でも比喩的な意味でも、弁当が絶えることなく使われているもう一つの例は、一九九六年一〇月三十一日付けの朝日新聞にみられます。環境整備活動の一環として山の清掃をするボランティア・グループが結成されました。これはお金のためにするのではない、どのような団体からお金は貰わないことを説明するために、この新聞記事は「作家六人呼びかけ。主婦、学生手弁当で」という見出しをつけています。「手弁当」という言葉は、翻訳するのはさほど簡単ではありませんが、普通「弁当は自分で持参する」あるいは「弁当代は自分で払う」という意味で使われます。しかしここでは「自分の弁当を持つていく」だけでなく、さらに「その他いかなる金品も受けないボランティア活動である」という意味がふくまれているのです。

## 5 マーケティング戦略 — デパートとコンビニ弁当

この章では「デパートの弁当売場とコンビニ弁当」について述べます。日本では、毎日二四時間開いているコンビニエンス・ストア（以下「コンビニ」と略します。）は七〇年代からあり、非常に流行っています。一人住まいのサラリーマンやOLが主な客で、いろんな種類の弁当が売られています。コンビニは種類が多く、総カロリーも明記され

ています。コンビニで弁当を買う人の平均的人物像は三〇歳前後の会社勤めの男性ですが、OLや学生も沢山います。

コンビニが実施している第一のマーケティング戦略は、顧客の好みを良く把握することと、低コストで提供することです。コンビニの中には小さな会社、時には毎日弁当を作っている女性と手を組んで、その店で弁当を販売させているものさえあります。普通のコンビニは大小の弁当製造会社から仕入れています。仕入先は通常一社にしています。（弁当調製会社間の競争は熾烈ですので、私の知る限りでは、日系南米人や、アジア諸国からきた女性を使っているところもあります。）弁当のマーケティング戦略に関しては、デパートの役割を無視することはできません。デパートの弁当大会一日だけで駅での売上げ一週間分以上の売上げがある、ということを忘れることはできません。デパートは、特に春に弁当箱キャンペーンを支援し、伝統的なイメージや古い習慣をアピールします。Millie R. Creightonは、「デパートは、輸人品の販売という点で西欧の受け入れに欠かせない存在ですが、同時にまた、日本の商品の販売においても伝統の再発見という点で重要な役割を果たしています」と言っています(Re-made in Japan, Joseph Tobin ed, 1992, p.55)。

『お弁当』というプロの弁当調製者向けの本（柴田書店編、一九九二）の序文には次



のように書かれています。「私たちが売っているのは弁当だけではありません。便利さ、最高のサービスも提供しているのです。単に食物を提供しているだけなのではなくて、家庭や職場にありながら、レストランのようなサービスと利便性をうけられる食事を提供しているのです。二一世紀には家庭への食事の宅配が大きなビジネス・チャンスとなるでしょう。」このことは、「弁当のロマンティズム」にもかかわらず、食事の宅配サービスとファーストフードは伝統という衣を着せて、今よりももっとと利用されるようになる、ということを意味しています。八〇年代には「ホッカホカ弁当」店が流行するようになりました。これは、作ったばかりの暖かい弁当を買って帰ることのできる店です。最近ではこれを真似た「あたたか弁当」という店もできましたし、コンビニやキオスク、デパートの食品売場でも、いろいろな種類、大きさの弁当を売っています。「ほかほか」という言葉は「暖かくてまだ湯気の立っている状態」を表す言葉で、家に帰っても暖かい食事が待っていることを望めない一人住まいの男性や女性にとって、食欲をそそられるような親しげな響きを持っているのです。「暖か」という言葉には「ほかほか」ほどの親しみは感じられませんが、これも愛のこもった暖かさをもつものに対して使われます。この二つの言葉が既製の食品を販売するのに使われたのはこのためです。この種の食物は非人間的で、暖かい感情抜きで作られる、と考えられていました。

しかし「ほっかほっか」や「あたたか（い）」という言葉を使うことによって、お客は家族的な親しみのこもった人間的なつながりのある食事（お母さんの作ってくれた料理のような）と感ずることができるようになります。

一九七〇年代、筆者がカナリー諸島に住んでいたとき、あちこちのレストランがドイツ人を呼び込むために「どれもお袋の味」という大きな看板を出していたのを思い出します。ドイツ人は、あたかも「ふる里」にいて、むかし愛するお袋が作ってくれた料理を楽しんでいるかのような暖かさ親しみを感ずることができるといって、同じようなマーケティング戦略の一つです。

新幹線では、車中で買える有名ホテルやレストランの弁当も非常に人気があります。オフィス・ビルや大きな会社への配達を専門とする給食宅配サービスも日に日に成長しています。このような会社は、好きなものを選べるようないろいろな種類の弁当のカラー見本をだしていますが、そのなかには、低カロリーのダイエット弁当もあります。このことは、ダイエット意識がますます浸透してきていること、弁当もその例外でないことを示しています。

コンビニが社会に及ぼす影響は大きく、まずここから始まって人が真似するようになったものもいくつかあります。一つは、おにぎりや海苔を分けて包む小さなパラフィン

紙です。お客は食べる直前にこの紙をはずせば、パリパリした海苔がたべられる、というわけです。家庭でおむすびを作るときには、最初からおにぎりに巻いてありますので、湿気て柔らかくなっています。そこでデパート弁当箱売場の最新のトレンドは、おむすび用のこの特製バラフィン紙なのです。

コンビニがつくり出したダイエットの影響とみられるもう一つのトレンドは、新しいタイプの箱です。これは、少量のご飯と各種の総菜を分けて入れられるようになったもので、今では他でも販売されています。これを使う人（特に若い女性）は、食べる量がわかります。デパートやコンビニは人々の好みに敏感です。そして人々はデパートやコンビニから影響を受け、今ではOLのほとんど、それにダイエットを意識している人々は、非常に個人的な「弁当闘争」で、店に対抗しています（「朝日新聞」、一九九八年三月二〇日）。

前に述べた『お弁当』という本（前出、p.56）には、紙、カートン紙、アルミ、漆器、プラスチック、軽い木の箱など、弁当箱として使える材料のリストがのっています。いずれも、これはよくてもあれは駄目といったように、中に入れる総菜の向き不向きがありますし、電子レンジに使えるものとそうでないものもあります。箱のタイプで中身が洋風か和風かもわかります。昔と同様、現在でも容器と中身は密接に関連しています。

すなわち、中身で容器がきまるのです。

## 6 結論

弁当箱は日本社会の発展・変化と密接な関連があります。日本では、弁当箱は数人の人が分け合って食べる共用の容器だった時代から個人用の工芸品にまで発展し、かつてのように同じ容器から食べるという機能はもう消えてしまいました。しかし同時に、分けあって食べる容器としての機能は、特別な会合、外出、通過儀礼や祝い事の儀式専用となりました。

弁当箱の設計・製造は、室町時代末期から江戸時代にかけて、完成の域に達したといえるでしょう。貴金属の使用、デザインの独創性、総菜の多様化が顕著だからです。弁当はまるで日本社会を映す鏡のように、社会の新しい動向に従って形も用途も新しく変わりました。戦争も弁当箱の発展に寄与しています。頑丈なアルミ製で腰に下げて運ぶ飯盒や、腰弁当箱（これはすでに存在していました）が開発され、広く使用されるようになったのはこの時期です。

現在の平和な時代には、弁当の製造は中身の点でもデザインや資材の独創性の点でも

ブームとなりました。少し前までは、生きるための食事が問題でした。しかし今では、弁当は日本の食文化の中で確固とした地位を占めるようになったかに見えます。現在の日本では、食べることは人生の喜びの一つだからです。幸いなことに、日本人の多くは、単に「生きるため」ではなく「楽しみのため」に食べているようです。しかも弁当箱は、日本社会の「遊び」の感覚を示す工芸品となっています(熊倉功夫『京都新聞』、一九九四年九月一三日)。お客をひきつけようと「おかしな」仕掛け(英語の使用、可愛らしい形、古い伝統的なものの模倣など)が広く使われているのを見ると、マーケティング戦略もこの点を看破しているようです。

弁当、弁当箱、仕出し弁当が最近ブームになり、OL、学生、サラリーマン、主婦たちみんなが弁当を大量に消費しているのは偶然ではありません。中身が変わったことも重要ですが、私の調べたところでは、弁当箱の形、大きさ、色の変化も大きな意味を持っています。ホーム・メイドの弁当でも既製品の弁当でも、歴史上の事件や危機、女性の地位、教育システム、バブル経済などを反映しています。しかし私たちは、今の日本が全く新しい役割を果たしている国際的な舞台も無視することはできません。弁当箱を使うことによって、現代の日本は伝統を保っていただけでなく、それを取り戻すことさえできるのです。しかも時には洋風の総菜を詰めて、ちよつと洗練されたエキゾチック

クな感じを味わったりしながら。日本人は自分たちがほとんど忘れてしまった伝統を創り直しながら、同時に、世界共同体の一員としての自己、自分たちが日本と世界の両方に属していることを再確認しているのです。外国の食文化を弁当に合うように作り直して自国のものとし、慣れた食べやすいものとしてしまします。外国からの影響がますます増える社会で、「日本らしさ」の感覚も強められ、自国風に作り直されます。

日本を良く知っている人ならきくと、「日本では外国の影響が日常にあまりに広く浸透しているので、自分たちが外国商品および／あるいは外国文化に浸っていることを、時には日本人自身が忘れてしまう」ということに気付いたことがあるでしょう。ある一五歳の日本人の少年が米国に留学し、アメリカのホームステイ先で、「おやまア、アメリカにもマクドナルドがあるんですね」と言ったという有名な笑い話があります。しかしこれは日本人だけのことでありません。私たちはみんな、どの国の人でも、自国の伝統文化、自国の伝統的な物品、自国の伝統的な料理についてはちっとも知らない、ということがあり得るのです。

伝統的なスタイルに作り直された弁当箱で新らしく考案された総菜の弁当を食べることによって、多くの日本人は外国を、そして同時に、一番大事な日本文化も同時に味わうことができるのです。日本人のアイデンティティの構造と、西欧のものの自国への取

り込みが、単に「ポスト・モダン—消費者—情報型の社会」の出現のせいだけではなく、これまでの歴史の中にみられるはずであるとすれば、自国の工芸品の使用のリバイバルについても似たようなことが言えるはずです (Dorinne Kondo, 1993, p.199)。緊密にからみあつた世界の中で、たえず変化し種類も豊富な弁当箱は、二重の橋のような働きをしています。すなわち、多くの日本人は新しく作り直された自国の伝統工芸品に接し、あるいは良く知り、そして、あるいは楽しむことができるのです。

弁当箱を使用することによって、日本の人は伝統のよさと同時に現代の豊かさの利点 (外国文化の影響は、自分たちのアイデンティティ、毎日の生活、好み、スタイルなどすべて自分たちにあうものに作り変えて) をも享受することができるのです。

弁当箱など日本社会の分析とは何の関係もない、と考える人もいるでしょうが、弁当箱はこれからもきつと日本社会の変化を反映し、日本人と日本人の日常の行動に影響を与え続けていくでしょう。これはまた、いつの日か他国の習慣や生活様式にも影響をおよぼすようなことになるかもしれません。

## 【感謝】

この研究は、貴重な援助や情報を提供して下さった多くの人々のお陰でできました。特に、大阪、佐々木齒科医院の佐々木順子先生の長年にわたる援助とデータ収集協力、明海大学教授の高山隆三教授ご夫妻、国連大学の永井道雄教授ご夫妻の支援と貴重な情報に感謝いたします。

また、次の方々にも心からの感謝を捧げます。国際日本文化研究センター研究協力専門官臼井祥子氏、彦根博物館の斎藤望氏とそのチーム。慶応大学の野沢素子教授、東京の天麩羅屋「お江戸」の桑野トシヒロ氏、京都の岡松慶久氏、国際日本文化研究センターの白幡洋三郎教授、米谷光暁課長、この発表をお手伝い頂いた野中郁枝氏。

また、初めて日本と日本文化への興味を抱かせてくださった、熊本洋先生に。



## 発表を終えて

1990年8月3日 新築中の一部が完成した日文研の建物をめぐり、工事現場の土手を四つん這いになって登ったところで研究協力専門官臼井さんがお迎えくださいました。

団扇をいただき、当時冷房が梅原所長のお部屋だけにあり、そこにうかがい所長とゆっくりお話をさせていただくことができました。夏の陽射しの強さと、工事の埃で全体が白い風景の印象を受けた日文研初訪問の日を良く覚えております。

1997年3月 日文研フォーラムで発表の機会を与えていただき非常にうれしく思いました。つたない日本語で日本人に日本研究を発表させていただいた事を非常にうれしく思います。

日本の方にとって日常的な弁当に対する外国人の観方に興味を示してくださったことは私の喜びになりました。

司会の労をとってくださった白幡洋三郎先生はじめ関係者の皆様に厚くお礼申し上げます。

帰国後すぐに原稿を清書してお送りしようと思っていた矢先、交通事故にあい、首の手術を受けました。1年間休職しましたが体調はすぐれずペンを握ることも出来ない状態になりました。しかし、命があっただけでも有難いことと思っています。日文研の皆様に励まされ、この様に遅くなりましたのに報告書を出版していただけるとは夢の様な気がします。日本研究に携わってきた私にとってこの報告書は記念碑でもあります。ありがとうございました。

María R. del Alizal 2001年5月

日文研フォーラム開催一覧

回	年 月 日	発 表 者・テ ー マ
1	62.10.12 (1987)	アレッサンドロ・バロータ (ピサ大学助教授) Alessandro VALOTA 「近代日本の社会移動に関する一、二の考察」
2	62.12.11 (1987)	エンゲルベルト・ヨリッセン (日文研客員助教授) Engerbert JORIßEN 「南蛮時代の文書の成立と南蛮学の発展」
③	63. 2.19 (1988)	リー A. トンプソン (大阪大学助手) Lee A. THOMPSON 「大相撲の近代化」
4	63. 4.19 (1988)	フォスコ・マライーニ (日文研客員教授) Fosco MARAINI 「庭園に見る東西文明のちがい」
⑤	63. 6.14 (1988)	宋 彙七 (慶北大学校師範大学副教授) SONG Whi Chil 「大塩平八郎研究の問題点」
6	63. 8. 9 (1988)	セップ・リンハルト (ウイーン大学教授) Sepp LINHART 「近世後期日本の遊び—拳を中心に—」
⑦	63.10.11 (1988)	スーザン J. ネイピア (テキサス大学助教授) Susan NAPIER 「近代日本小説における女性像—現実と幻想」
⑧	63.12.13 (1988)	ジェームズ C. ドビンス (オベリン大学助教授) James C. DOBBINS 「仏教に生きた中世の女性—恵信尼の書簡」

⑨	元. 2.14 (1989)	嚴 安生 (北京外国語学院日本語学部助教授) YAN An Sheng 「中国人留学生の見た明治日本」
⑩	元. 4.11 (1989)	劉 敬文 (遼寧大学日本研究所副所長) LIU Jingwen 「教育投資と日本の戦後経済高度成長」
⑪	元. 5. 9 (1989)	スザンヌ・ゲイ (オペリン大学助教授) Suzanne GAY 「中世京都における土倉酒屋—都市社会の自由とその限界—」
⑫	元. 6.13 (1989)	夏 剛 (京都工芸繊維大学助教授) HSIA Gang 「インタビュー・ノンフィクションの可能性—猪瀬直樹著『日本凡人伝』を手掛かりに—」
⑬	元. 7.11 (1989)	エルンスト・ロコバント (東洋大学助教授) Erinst LOKOWANDT 「国家神道を考える」
⑭	元. 8. 8 (1989)	キム・レーホ (ソ連科学アカデミー・世界文学研究所教授) KIM Rekho 「近代日本文学研究の問題点」
⑮	元. 9.12 (1989)	ハルトムート O. ローターモンド (フランス国立高等研究院教授) Hartmut O. ROTERMUND 「江戸末期における疫病神と疱瘡絵の諸問題」
⑯	元.10. 3 (1989)	汪 向榮 (中国中日関係史研究会常務理事・日文研客員教授) WANG Xiang-rong 「弥生時期日本に来た中国人」
⑰	元.11.14 (1989)	ジェフリー・ブロードベント (ミネソタ大学助教授) Jeffrey BROADBENT 「地域開発政策決定過程を通してみた日米社会構造の比較」

⑮	元.12.12 (1989)	エリック・セズレ (フランス国立科学研究所助教授) Eric SEIZELET 「日本の国際化の展望と外国人労働者問題」
⑯	2. 1. 9 (1990)	スミエ・ジョーンズ (インディア大学準教授) Sumie JONES 「レトリックとしての江戸」
㉔	2. 2.13 (1990)	カール・ベッカー (筑波大学哲学思想学系外国人教師) Carl BECKER 「往生—日本の来生観と尊厳死の倫理」
㉕	2. 4.10 (1990)	グラント K. グッドマン (カンザス大学教授・日文研客員教授) Grant K. GOODMAN 「忘れられた兵士—戦争中の日本に於けるインド留学生」
22	2. 5. 8 (1990)	イアン・ヒデオ・リービ (スタンフォード大学準教授・日文研客員助教授) Ian Hideo LEVY 「柿本人麿と日本文学における『独創性』について」
23	2. 6.12 (1990)	リヴィア・モネ (ミネソタ州立大学助教授) Livia MONNET 「村上春樹：神話の解体」
㉖	2. 7.10 (1990)	李 国棟 (北京連合大学外国語師範学院日本語学部講師) LI Guodong 「魯迅の悲劇と漱石の悲劇—文化伝統からの一考察—」
㉗	2. 9.11 (1990)	馬 興国 (遼寧大学日本研究所副所長・日文研客員助教授) MA Xing-guo 「正月の風俗—中国と日本」
㉘	2.10. 9 (1990)	ケネス・クラフト (リーハイ大学助教授) Kenneth KRAFT 「現代日本における仏教と社会活動」

27	2.11.13 (1990)	アハマド M. ファトヒ (カイロ大学講師) Ahmed M. FATTHY 「義経文学とエジプトのペーバルス王伝説における主従関係の比較」
②⑧	3. 1. 8 (1991)	カレル・フィアラ (カレル大学日本学科長・日文研客員助教授) Karel FIALA 「言語学からみた『平家物語・巻一』の成立過程」
②⑨	3. 2.12 (1991)	アレクサンドル A. ドーリン (ソ連科学アカデミー東洋学研究所上級研究員) Aleksandr A. DOLIN 「ソビエットの日本文学翻訳事情—古典から近代まで—」
30	3. 3. 5 (1991)	ウイーベ P. カウテルト (ワーゲニンゲン大学研究員) Wybe P. KUITERT 「バロック・ヨーロッパの日本庭園情報—ゲオルグ・マイステルの旅—」
③①	3. 4. 9 (1991)	ミコワイ・メラノビッチ (ワルシャワ大学教授・日文研客員教授) Mikotaj MELANOWICZ 「ポーランドにおける谷崎潤一郎文学」
32	3. 5.14 (1991)	ベアトリス M. ボダルト・ベイリー (オーストラリア国立大学リサーチフェロー・日文研客員助教授) Beatrice M. BODART-BAILEY 「三百年前の京都—ケンベルの上洛記録」
③③	3. 6.11 (1991)	サトヤ B. ワルマ (ジャワハルラール・ネール大学教授・日文研客員教授) Satya B. VERMA 「インドにおける俳句」
34	3. 7. 9 (1991)	ユルゲン・ベルント(フンボルト大学教授・日文研客員教授) Jürgen BERNDT 「ドイツ統合とベルリンにおける森鷗外記念館」

③⑤	3. 9.10 (1991)	ドナルド M. シーキンス (琉球大学助教授) Donald M. SEEKINS 「忘れられたアジアの片隅—50年間の日本とビルマの関係」
③⑥	3.10. 8 (1991)	王 曉平 (天津師範大学助教授・日文研客員助教授) WANG Xiao Ping 「中国詩歌における日本人のイメージ」
③⑦	3.11.12 (1991)	辛 容泰 (東国大学校文科大学教授・日文研来訪研究員) SHIN Yong-tae 「日本語の起源 —日本語・韓国語・甲骨文字との脈絡を探る—」
③⑧	3.12.10 (1991)	洪 潤植 (東国大学校教授) HONG Yoon Sik 「古代日本佛教における韓国佛教の役割」
③⑨	4. 1.14 (1992)	サウイトリ・ウィシュワナタン (デリー大学教授・日文研客員教授) Savitri VISHWANATHAN 「インドは日本から遠い国か?—第二次大戦後の 国際情勢と日本のインド観の変遷—」
40	4. 3.10 (1992)	ジャン=ジャック・オリガス (フランス国立東洋言語文化研究所教授) Jean-Jacques ORIGAS 「正岡子規と明治の随筆」
④①	4. 4.14 (1992)	リブシェ・ボハーチコヴァー (プラハ国立博物館日本美術 元キュレーター・日文研客員教授) Libuše BOHÁČKOVÁ 「チェコスロバキアにおける日本美術」
42	4. 5.12 (1992)	ポール・マッカーシー (駿河台大学教授) Paul McCARTHY 「谷崎文学の『読み』と翻訳:アメリカにおける 最近の傾向」

43	4. 6. 9 (1992)	G. カメロン・ハーストⅢ(ニューヨーク市立大学リーマン 広島校学長・カンザス大学東アジア研究所長) G. Cameron HURST Ⅲ 「兵法から武芸へー徳川時代における武芸の発達ー」
44	4. 7.14 (1992)	杉本 良夫 (オーストラリア・ラトロブ大学教授) Yoshio SUGIMOTO 「オーストラリアから見た日本社会」
④5	4. 9. 8 (1992)	王 勇 (杭州大学日本文化研究センター教授・日文研客 員助教授) WANG Yong 「中国における聖徳太子」
④6	4.10.13 (1992)	李 栄九 (大韓民国中央大学教授・日文研客員教授) LEE Young Gu 「直観と芭蕉の俳句」
④7	4.11.10 (1992)	ウィリアム D. ジョンストン (米国・ウェスリアン大学助教授・日文研客員助教授) William D. JOHNSTON 「日本疾病史考ー『黴毒』の医学的・文化的概念の形成」
④8	4.12. 8 (1992)	マノジュ L. シュレスト (甲南大学経営学部講師) Manoj L. SHRESTHA 「アジアにおける日系企業の戦略転換 ー技術移転をめぐるー」
④9	5. 1.12 (1993)	朴 正義 (圓光大学校師範大学副教授・日文研来訪研究員) PARK Jung-Wei 「キリスト教受容における日韓比較」
50	5. 2. 9 (1993)	マーティン・コルカット (米国・プリンストン大学教授・日文研客員教授) Martin COLLCUTT 「伝説と歴史の間ー北條政子と宗教」

⑤1	5. 3. 9 (1993)	清水 義明 (米国・プリンストン大学マーカンド荣誉教授) Yoshiaki SHIMIZU 「チャールズ L. フリアー (1854~1919) とフリアー美術館 —米国の日本美術コレクションの一例として—」
⑤2	5. 4.13 (1993)	金 春美 (高麗大学校教授・日文研来訪研究員) KIM Choon Mie 「日本近代知識人の思想と実践—有島武郎の場合—」
53	5. 5.11 (1993)	タキエ・スギヤマ・リブラ (ハワイ大学教授) Takie SUGIYAMA LEBRA 「皇太子妃選択の象徴性 —旧身分文化との関連を中心として—」
54	5. 6. 8 (1993)	姜 希雄 (ハワイ大学教授・日文研客員教授) H. W. KANG 「変革と選択: 10世紀の日本と朝鮮 —科学制度をめぐる—」
⑤5	5. 7.13 (1993)	ツベタナ・クリステワ (ソフィア大学教授・日文研客員教授) Tzvetana KRISTEVA 「涙の語り—平安朝文学の特質—」
⑤6	5. 9.14 (1993)	金 容雲 (漢陽大学教授・日文研客員教授) KIM Yong-Woon 「和算と韓算を通してみた日韓文化比較」
⑤7	5.10.12 (1993)	オロフ G. リディン (コペンハーゲン大学教授・日文研客員教授) Olof G. LIDIN 「徳川時代思想における荻生徂徠」
⑤8	5.11. 9 (1993)	マヤ・ミルシンスキー (スロベニア・リュブリアナ大学助教授・日文研客員助教授) Maja MILČINSKI 「無常観の東西比較」



59	5.12.14 (1993)	ウィリー・ヴァンドゥワラ (ベルギー・ルーヴァン・カトリック大学教授・日文研客員教授) Willy VANDE WALLE 「日本・ベルギー文化交流史—南蛮美術から洋学まで—」
60	6. 1.18 (1994)	J. マーティン・ホルマン (ミシガン州立大学連合日本センター所長) J. Martin HOLMAN 「自然と偽作—井上靖文学における『陰謀』—」
61	6. 2. 8 (1994)	マイヤ・ゲラシモア (ロシア科学アカデミー東洋学研究所研究員) Maya GERASIMOVA 「外から見た日本文化と日本文学 —俳句の可能性を中心に—」
62	6. 3. 8 (1994)	オギュスタン・ベルク (フランス・社会科学高等研究院教授・日文研客員教授) Augustin BERQUE 「和辻哲郎の風土論の現代性」
⑥③	6. 4.12 (1994)	リチャード・トランス (オハイオ州立大学助教授) Richard TORRANCE 「出雲地方に於ける読み書き能力と現代文学、1880～1930」
64	6. 5.10 (1994)	シルバーノ D. マヒウオ (フィリピン大学アジア・センター準教授) Sylvano D. MAHIWO 「フィリピンにおける日本現状紹介の諸問題」
65	6. 6.14 (1994)	劉 建輝 (中国・南開大学副教授・日文研客員助教授) LIU Jian Hui 「『魔都』体験—文学における日本人と上海」
66	6. 7.12 (1994)	チャールズ J. クイン (オハイオ州立大学準教授・東北大学客員教授) Charles J. QUINN 「私の日本語発見—王朝文を中心に—」

67	6. 9.13 (1994)	フランソワ・マセ (フランス国立東洋言語文化研究所教授・日文研客員教授) François MACÉ 「幻の行列—秀吉の葬送儀礼—」
⑥8	6.11.15 (1994)	賈 蕙萱 (北京大学助教授・日文研客員助教授) JIA Hui-xuan 「中日比較食文化論—健康的飲食法の研究—」
69	6.12.20 (1994)	彭 飛 (日本学術振興会特別研究員) PENG Fei 「日本語の表現からみた—異文化摩擦のメカニズム—」
⑦0	7. 1.10 (1995)	ミハイル・ウスペンスキー (エルミタージュ美術館学芸員・日文研客員助教授) Michail V. USPENSKY 「根付—ロシア・エルミタージュ美術館のコレクション を中心に—」
⑦1	7. 2.14 (1995)	嚴 紹盪 (北京大学教授・日文研客員教授) YAN Shao Dang 「記紀神話における二神創世の形態—東アジア文化とのか かわり—」
⑦2	7. 3.14 (1995)	王 家驊 (中国・南開大学教授・日文研客員教授) WANG Jiahua 「洪沢栄一の『論語算盤説』と日本的な資本主義精神」
⑦3	7. 4.11 (1995)	アリソン・トキタ (オーストラリア・モナシュ大学助教授・日文研客員助教授) Alison TOKITA 「日本伝統音楽における語り物の系譜—旋律型を中心に—」

⑦④	7. 5. 9 (1995)	リュドミーラ・エルマコーワ (ロシア科学アカデミー東洋学研究所極東文学課長) Lioudmila ERMAKOVA 「和歌の起源—神話と歴史—」
75	7. 6. 6 (1995)	パトリシア・フィスター (日文研客員助教授) Patricia FISTER 「近世日本の女性画家たち」
76	7. 7.25 (1995)	崔 吉城 (広島大学総合科学部教授) CHOI Kil-Sung 「『恨』の日韓比較の一考察」
⑦⑦	7. 9.26 (1995)	蘇 徳昌 (奈良大学教養部教授) SU Dechang 「日中の敬語表現」
⑦⑧	7.10.17 (1995)	李 均洋 (西北大学副教授・日文研来訪研究員) LI Jun Yang 「雷神思想の源流と展開—日・中比較文化考—」
79	7.11.28 (1995)	ウィリアム・サモニデス (カンザス大学助教授・日文研客員助教授) William SAMONIDES 「豊臣秀吉と高台寺の美術」
⑧①	7.12.19 (1995)	タチヤーナ L. ソコロワ=デリユーシナ (翻訳家・日文研来訪研究員) Tatyana L. SOKOLOVA-DELYUSINA 「俳句の国際性—西欧の俳句についての—一考察—」
81	8. 1.16 (1996)	ジョン・クラーク (シドニー大学助教授・日文研客員助教授) John CLARK 「日本の近代性とアジア：絵画の場合」

⑧②	8. 2.13 (1996)	ジェイ・ルービン (ハーバード大学教授・日文研客員教授) Jay RUBIN 「京の雪、能の雪」
83	8. 3.12 (1996)	イザベル・シャリエ (神戸大学国際文化学部外国人教師) Isabelle CHARRIER 「日本近代美術史の成立—近代批評における新語—」
⑧④	8. 4.16 (1996)	リース・モートン (ニューキャッスル大学教授・日文研客員教授) Leith MORTON 「日本近代文芸におけるゴシック風小説」
⑧⑤	8. 5.28 (1996)	マーク・コウディ・ポールトン (ヴィクトリア大学助教授・日文研客員助教授) Mark Cody POULTON 「能における『草木成仏』の意味」
⑧⑥	8. 6.11 (1996)	フランシスコ・ハビエル・タブレロ (慶應義塾大学訪問講師) Francisco Javier TABLERO 「社会的構築物としての相撲」
87	8. 7.30 (1996)	シルヴァン・ギニヤール (大阪学院大学助教授) Sylvain GUIGNARD 「筑前琵琶—文化を語る楽器」
88	8. 9.10 (1996)	ハーバート E. プルチョウ (カリフォルニア大学ロサンゼルス校教授・日文研客員教授) Herbert E. PLUTSCHOW 「怨霊の領域」
⑧⑨	8.10. 1 (1996)	王 秀文 (中国・東北民族学院助教授・日文研客員助教授) WANG Xiu-wen 「シャクシ・女・魂 —日本におけるシャクシにまつわる民間信仰—」

90	8.11.26 (1996)	王 宝平 (中国・杭州大学日本文化研究所副所長・日文研 客員助教授) WANG Bao Ping 「明治期に來日した中国人の外交官たちと日本」
⑨①	8.12.17 (1996)	陳 生保 (中国・上海外国語大学教授・日文研客員教授) CHEN Shen Bao 「中国語の中の日本語」
⑨②	9. 1.21 (1997)	アレキサンダー N. メシェリャコフ (ロシア科学アカデミー東洋学研究所教授・日文研來訪 研究員) Alexander N. MESHCHERYAKOV 「奈良時代の文化と情報」
93	9. 2.18 (1997)	郭 永喆 (韓国・漢陽大学文科大学長・日文研客員教授) KWAK Young-Cheol 「言語から見た日本」
⑨④	9. 3.18 (1997)	マリア・ロドリゲス・デル・アリサル (スペイン・マドリ ード国立外国語学校助教授・日本学研究所所長) Maria RODRIGUEZ DEL ALISAL 「弁当と日本文化」
⑨⑤	9. 4.15 (1997)	ミケーレ・マルラ (カリフォルニア大学ロサンゼルス校準 教授・日文研客員助教授) Michele F. MARRA 「弱き思惟—解釈学の未来を見ながら」
⑨⑥	9. 5.13 (1997)	デニス・ヒロタ (京都浄土真宗翻訳シリーズ主任翻訳家 バークレイ仏教研究所準教授) Dennis HIROTA 「日本浄土思想と言葉 —なぜ一遍が和歌を作って、親鸞が作らなかったか」
⑨⑦	9. 6.10 (1997)	ヤン・シコラ (チェコ・カレル大学助教授・日文研客員助教授) Jan SYKORA 「近世商人の世界—三井高房『町人考見録』を中心に—」

98	9. 7. 8 (1997)	鶴田 欣也 (カナダ・ブリティッシュコロンビア大学教授・日文研客員教授) Kinya TSURUTA 「向こう側の文学—近代からの再生—」
99	9. 9. 9 (1997)	ポーリン・ケント (龍谷大学助教授) Pauline KENT 「『菊と刀』のうら話」
100	9.10.14 (1997)	セオドア・ウィリアム・グーセン (カナダ・ヨーク大学準教授・日文研客員助教授) Theodore William GOOSSEN 「『日本文学』とは何か—21世紀に向かって」
101	9.11.11 (1997)	金 禹昌 KIM Uchang (韓国・高麗大学校文科大学教授・日文研客員教授) リヴィア・モネ Livia MONNET (カナダ・モントリオール大学準教授・日文研来訪研究員) カール・モスク Carl MOSK (カナダ・ヴィクトリア大学教授・日文研客員教授) ヤン・シコラ Jan SYKORA (チェコ・カレル大学助教授・日文研客員助教授) 鶴田欣也 Kinya TSURUTA (カナダ・ブリティッシュコロンビア大学教授・日文研客員教授) パネルディスカッション 「日本および日本人—外からのまなざし」
102	9.12. 9 (1997)	ジョナ・サルズ (龍谷大学助教授) Jonah SALZ 「猿から尼まで—狂言役者の修業」
103	10. 1.13 (1998)	姜 信杓 (韓国・仁済大学校人文社会科学研究所教授・日文研客員教授) KANG Shin-pyo 「京都考見録：韓国文化人類学者の経験」

104	10. 2.10 (1998)	高 文漢 (中国・山東大学教授・日文研客員教授) GAO Wenhan 「中世禅林の異端者——休宗純とその文学」
105	10. 3. 3 (1998)	シュテファン・カイザー (筑波大学教授) Stefan KAISER 「和魂漢才、和魂洋才——語彙・表記に見る日本文化の特性」
106	10. 4. 7 (1998)	スミエ・ジョーンズ (米国・インディアナ大学教授・日文研客員教授) Sumie A. JONES 「幽霊と妖怪の江戸文学」
107	10. 5.19 (1998)	リヴィア・モネ (カナダ・モントリオール大学準教授・日文研来訪研究員) Livia MONNET 「映画と文学の間に——金井美恵子の小説における映画的身体」
108	10. 6. 9 (1998)	島崎 博 (カナダ・レスブリッジ大学教授・日文研客員教授) Hiroshi SHIMAZAKI 「化粧の文化地理」
109	10. 7.14 (1998)	丘 培培 (米国・バツサー大学助教授・日文研来訪研究員) Peipei QIU 「なぜ荘子の胡蝶は俳諧の世界に飛ぶのか ——詩的イメージとしての典故——」
110	10. 9. 8 (1998)	ブルーノ・リーネル (スイス・チューリッヒ大学講師・ユング派精神分析家・ 日文研客員助教授) Bruno RHYNER 「日本の教育がかかえる問題点」

⑪①	10.10. 6 (1998)	アハマド・ムハマド・ファトヒ・モスタファ (エジプト・カイロ大学講師・日文研客員助教授) Ahmed M. F. MOSTAFA 「『愛玩』—安岡章太郎の『戦後』のはじまり」
⑪②	10.11.10 (1998)	アリソン・トキタ (オーストラリア・モナシュ大学助教授・日文研客員助教授) Alison McQUEEN-TOKITA 「『道行き』と日本文化—芸能を中心に」
113	10.12. 8 (1998)	グレン・フック (英国・シェフィールド大学教授・東京大学客員教授) Glenn HOOK 「地域主義の台頭と東アジアにおける日本の役割」
⑪④	11. 1.12 (1999)	杜 勤 (中国・華東師範大学助教授・華東師範大学外国語学院 第2学部副学部長・日文研客員助教授) DU Qin 「『中』のシンボリズムについて—宇宙論からのアプローチ」
115	11. 2. 9 (1999)	シーラ・スミス (米国・ボストン大学助教授・日文研客員助教授) Sheila SMITH 「日本の民主主義—沖縄からの挑戦」
⑪⑥	11. 3.16 (1999)	エドウィン A. クランストン (米国・ハーバード大学教授・日文研客員教授) Edwin A. CRANSTON 「うたの色々：翻訳は詩歌の詩化または死化？」
⑪⑦	11. 4.13 (1999)	ウィリアム J. タイラー (米国・オハイオ州立大学助教授・日文研客員助教授) William J. TYLER 「石川淳著『黄金傳説』その他の翻訳について」



⑪⑧	11. 5.11 (1999)	金 知見 (韓国・仏教教育大学大学院長・日文研客員教授) KIM Ji Kyun 「内藤湖南先生の眞蹟—高麗太祖顕陵詩」
119	11. 6. 8 (1999)	マリア・ヴォイヴォディッチ (モンテネグロ共和国政府民営化推進部外資担当課長・ 日文研客員助教授) Marija VOJVODIC 「言葉いろいろ—日本の言葉に反映された文化の特徴」
⑫⑩	11. 7.13 (1999)	リース・幸子 滝 (米国・ケドレン精神衛生センター箱庭療法トレーニング コンサルタント・日文研客員助教授) REECE Sachiko Taki 「心理臨床の場に映った私生活の中の暴力と社会の中の暴力」
⑫⑪	11. 9. 7 (1999)	宋 敏 (韓国・国民大学校文化大学学長・日文研客員教授) SONG Min 「明治初期における朝鮮修信使の日本見聞」
122	11.10.12 (1999)	ジャン・ノエル・ロベール (フランス・パリ国立高等研究院教授・日文研客員教授) Jean-Noel A. ROBERT 「二十一世紀の漢文—死語の将来—」
⑫⑫	11.11.16 (1999)	ヴラディ斯拉ブ・ニカノロヴィッチ・ゴレグリヤード (ロシア科学アカデミー東洋学研究所サンクトペテルブル ク支部極東部長・日文研客員教授) Vladislav Nikanorovich GOREGLIAD 「鎖国時代のロシアにおける日本水夫たち」
⑫⑬	11.12.14 (1999)	楊 曉捷 (カナダ・カルガリー大学準教授・日文研客員助教授) X. Jie YANG 「鬼のいる光景—絵巻『長谷雄草紙』を読む—」

⑫⑤	12. 1.11 (2000)	エミリア・ガデレワ（日文研中核的研究機関研究員） Emilia GADELEVA 「年末・年始の聖なる夜 —西欧と日本の年末・年始の行事の比較的研究」
⑫⑥	12. 2. 8 (2000)	李 応寿 （韓国・世宗大学校副教授・日文研客員助教授） LEE Eung Soo 「東アジア獅子舞の系譜—五色獅子を中心に—」
127	12. 3.14 (2000)	アンナ・マリア・トレーンハルト （ドイツ・デュッセルドルフ大学教授・日文研客員教授） Anna Maria THRÄNHARDT 「皇室と日本赤十字社の始まり」
⑫⑧	12. 4.11 (2000)	ペッカ・コルホネン （フィンランド・ユワスクラ大学教授・日文研客員助教授） Pekka KORHONEN 「アジアの西の境」
129	12. 5. 9 (2000)	金 貞禮 （韓国・国立全南大学校副教授・日文研客員助教授） KIM Jeong Rye 「五・七・五、日本と韓国」
⑬⑩	12. 6.13 (2000)	ケネス・リチャード （県立長崎シーボルト大学教授・日文研客員教授） Kenneth L. RICHARD 「出島—長崎—日本—世界 憧憬の旅 サダキチ・ハルトマン（1867—1944）と倉場富三郎（1871—1945）」
131	12. 7.11 (2000)	リュドミラ・ホロドヴィッチ （ブルガリア・ソフィア大学助教授・日文研客員助教授） Lyudmila HOLODOVICH 「お盆と正教の五旬祭—比較的なアプローチ—」

⑬②	12. 9.12 (2000)	マーク・メリ (日文研外来研究員) Mark MELI 「『物のあはれ』 とは何なのか」
133	12.10.10 (2000)	リチャード・ルビンジャー (米国・インディアナ大学教授・日文研客員教授) Richard RUBINGER 「読み書きできなかったのは誰か—明治の日本」
⑬④	12.11.14 (2000)	辛 容泰 (韓国・東国大学校日本学研究所研究員・日文研客員教授) SHIN Yong-tae 「日本語の『カゲ(光・蔭)』外—日本文化のルーツを探る—」
135	12.12.12 (2000)	蔡 敦達 (中国・同済大学日本学研究所助教授・日文研客員教授) CAI Dun da 「中国文人が観た明治日本—旅行記を読む—」
136	13. 2. 6 (2000)	バルト・ガーンズ (日文研中核的研究機関研究員) Bart GAENS 「長者の山—近世的経営の日欧比較—」
137	13. 3. 6 (2001)	ポール・グローナー (米国・ヴァージニア大学教授・日文研客員教授) Paul S. GRONER 「仏教の戒律とは何か？」
⑬⑧	13. 4.10 (2001)	李 卓 (中国・南開大学教授・日文研客員教授) LI Zhuo 「中日姓名の比較について—親族の血縁性と社会性—」

⑬⑨	13. 5. 8 (2001)	エッケハルト・マイ (ドイツ・フランクフルト大学教授・日文研客員教授) Ekkehard MAY 「西洋における俳句の新しい受容へ」
140	13. 6.12 (2001)	徐 蘇斌 (日文研外国人研究員) XU Subin 「中国現代建築の成立基盤—留日建築家・趙冬日と人民大会堂—」
141	13. 7.10 (2001)	ヘンリー・スミス (米国・コロンビア大学教授・日文研外国人研究員) Henry D. SMITH, II 「忠臣蔵再考—四十七士の三百年—」
142	13. 9.18 (2001)	ジョナサン・オーガスティン (日文研外来研究員) Jonathan M. AUGUSTINE 「聖人伝、高僧伝と社会事業—古代日本、ヨーロッパの高僧を中心に—」

○は報告書既刊

なお、報告書の全文をホームページで見ることが出来ます。

<http://www.nichibun.ac.jp/dbase/forum.htm>



\*\*\*\*\*

発行日 2001年10月15日  
編集発行 国際日本文化研究センター  
京都市西京区御陵大枝山町3-2  
電話 (075) 335-2048  
ホームページ: <http://www.nichibun.ac.jp>

\*\*\*\*\*

© 2001 国際日本文化研究センター







- 日時  
1997年 3 月18日（火）  
午後 2 時～ 4 時
- 会場  
国際交流基金 京都支部

